

Manual de Emergencia

para los Gerentes Alimenticios



Spanish/Español

Este manual ha sido desarrollado como una guía de referencia rápida con información a seguir paso-a-paso en casos de emergencia. El manual está dirigido a los gerentes y supervisores alimentarios de establecimientos de servicios de alimentos. Este manual:

- Podrá ser usado en caso de desastres naturales o de emergencias causadas por personas.
- Informa a quién llamar, los primeros pasos a seguir y las acciones de recuperación luego de una emergencia.
- Contiene información para el manejo de emergencias de largo plazo causadas por la interrupción de servicios públicos y municipales.
- Ofrece información para mantener la continua seguridad de los alimentos y también asesoramiento en la preparación para situaciones de emergencia.

Las catástrofes generales de gran escala requerirán una evaluación por expertos y asesoramiento en tiempo real de respuesta para la situación específica. En tales casos, los sistemas de alarma de emergencia, los medios de comunicación (noticieros) y los sistemas de respuesta para emergencias, suplementarán este manual como fuentes cruciales de información.

Los gerentes alimentarios son responsables de mantener permanentemente la seguridad de los alimentos en sus establecimientos. Las operaciones de servicio de alimentos deben ser inmediatamente suspendidas cuando la seguridad de los alimentos se vea comprometida debido a un incidente de emergencia. La operación deberá permanecer cerrada hasta que las autoridades locales de salud aprueben su reapertura.

La mayoría de los gerentes de alimentos en algún momento se enfrentarán con los desafíos que presentan los desastres naturales y las emergencias que éstos crean - cortes de suministro eléctrico, daños causados por vientos, inundación, rotura de cañerías, etc. Los derrames químicos accidentales que puedan ser causados por industrias cercanas a su establecimiento y las rutas de transporte, deben también ser considerados. En la atmósfera de alta seguridad en que actualmente se vive en el país, las amenazas potenciales de terrorismo biológico, radiológico y químico, deben ser seriamente consideradas.

Este manual ofrece una guía práctica para los gerentes alimentarios en todas estas áreas.

Objetivo: Mantener la seguridad de nuestro suministro de alimentos.

Gran parte de la información contenida en este manual y los materiales educacionales que le acompañan, fue obtenida gracias a la Cruz Roja de América (American Red Cross), la Agencia federal para el manejo de emergencias (Emergency Management Agency), el Departamento de Salud Pública de Massachussets (Massachussets Department of Public Health), el Departamento de Agricultura de Michigan (Michigan Department of Agricultura), el Departamento de Agricultura de Minnesota (Minnesota Department of Agriculture), el Departamento de Salud de Minnesota (Minnesota Department of Health) y el Centro de práctica avanzada del condado de Santa Clara (Santa Clara County Advanced Practice Center).

Nuestro agradecimiento especial a los gerentes de servicios alimentarios del área metropolitana de las Ciudades Gemelas quienes han participado en grupos de enfoque y han aportado ideas para mejorar el contenido de este manual.

Miembros del equipo de proyecto

Debra Anderson, condado de Hennepin
 Kim Carlton, ciudad de Minneapolis
 Mark Clary, condado Ramsey
 Curt Fernandez, ciudad de Minneapolis
 Brian Golob, condado Hennepin
 Tim Jenkins, ciudad de Minneapolis

Kris Keller, ciudad de Minneapolis
 Susan Kulstad, consultora para la ciudad de Minneapolis
 Fong Lor, ciudad de St. Paul
 Carl Samaroo, ciudad de Minneapolis
 Rui Yang, condado Hennepin

SECCIÓN	PÁGINA
Reconocimientos/Introducción	xx
POSIBILIDADES	
1 Corte de suministro eléctrico	2
2 Inundación o rezago de aguas residuales	4
3 Incendio	6
4 Interrupción o contaminación del suministro de agua potable	7
5 Tornados y vientos	8
6 Contaminación biológica y terrorismo	9
7 Bomba sucia	10
8 Emergencia química	12
9 Interrupción de recojo de desechos sólidos y desinfectación	13
10 Control de plagas en caso de desastre	14
PRÁCTICAS ESTÁNDAR	
11 Cómo mantener la seguridad de los alimentos en un desastre	16
12 La limpieza luego de un desastre	17
13 Lista de seguridad para alimentos	18
APÉNDICE – HERRAMIENTAS PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	
A – Normas para desechar y/o recuperar	19
B – Registro de enfermedades para empleados	20
C – Registro para la temperatura de los alimentos	21

Este es un proyecto del

*Centro de prácticas avanzadas del área metropolitana de las Ciudades Gemelas (Advanced Practice Center (APC))
Auspiciado y financiado por la Asociación nacional de de oficiales de la salud de la ciudad y el condado
(National Association of County and City Health Officials (NACCHO)):*

*La oficina de Protección de la salud pública del condado de Hennepin
(Hennepin County Public Health Protection)*

*El Departamento de salud pública del condado Ramsey-St. Paul
(Saint Paul-Ramsey County Department of Public Health)*

*Departamento de seguridad y administración sanitaria de la ciudad de Minneapolis
(City of Minneapolis Environmental Management & Safety)*

www.naccho.org/EQUIPh/

Primera impresión: Septiembre 2005

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

■ Cierre la instalación.

No es seguro operar sin luz, refrigeración, ventilación o agua caliente.

■ Anote la HORA en que ocurrió el apagón. El "reloj" para mantener los alimentos.

Seguros comienza a hacer tic-tac a partir del momento en que se va la electricidad.

■ Comience a medir la TEMPERATURA de los alimentos regularmente.

- Mantenga un termómetro para alimentos listo en todo momento.
- Chequee los alimentos calientes cada hora y los fríos cada dos horas.
- Mantenga un registro de hora y temperatura para cada artículo revisado en cada unidad.

(Nota: Haga copias del registro de temperatura de los alimentos, página 21 y úselo para mantener registros.)

FACTORES EN LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Observe cuidadosamente las siguientes cuatro condiciones de los alimentos:

A. Alimentos que estaban siendo cocinados cuando ocurrió el apagón.

- No sirva ningún alimento parcialmente cocinado.
- Si el apagón es breve (menos de una hora), recocine los alimentos a 165°F cuando vuelva la energía eléctrica.
- Si está sin energía eléctrica por más de una hora, deseche los alimentos parcialmente cocinados.



B. Alimentos que se mantienen calientes (por ejemplo a más de 140°F en un calentador)

- Una vez que el alimento está a menos de 140°F por más de cuatro horas, deséchelo.
- Si los alimentos están a menos de 140°F por menos de cuatro horas, recalíentelos rápidamente a 165°F en la cocina o en el horno antes de servir.

C. Alimentos fríos (por ejemplo a menos de 41°F en un refrigerador)

- Anote la hora en que la temperatura de los alimentos subió a más de 41°F.
- Si los alimentos no pueden ser enfriados a 41°F en un periodo de cuatro horas, deséchelos.

D. Alimentos congelados que se descongelan

- Si los alimentos descongelados no exceden de 41°F por más de cuatro horas, podrán ser recongelados. *(Nota: El recongelar puede hacer que algunos alimentos se agüen o ablanden.)*

EN EL CAMINO A LA RECUPERACIÓN

Cuando vuelva la energía eléctrica...

1. Decida qué alimentos desechar y cuáles guardar. Use los registros de tiempo y temperatura y los factores de seguridad que aquí se describen. *(Nota: Haga copias del registro de temperaturas en la página 21 y úsela para mantener registros.)*
2. Verifique los interruptores eléctricos, los servicios públicos (agua, gas, electricidad, etc.) y que todo el equipo funcione adecuadamente.
3. Asegúrese que el agua caliente esté calentando adecuadamente para lavado de manos y para el conjunto de utensilios.
4. Limpie y desinfecte el equipo de cocina y los utensilios como sea necesario.
5. Antes de reabrir, llame a su departamento de salud local.

¿LISTO PARA REABRIR?

Usted estará listo para reabrir sólo después de tener la certeza de que los alimentos que está sirviendo son seguros.

ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (APP)

Los alimentos que causan mayor preocupación durante un apagón incluyen varios productos a base de huevos, leche y carne, melón cortado y otros productos perecederos. Microorganismos dañinos pueden crecer en estos alimentos cuando están entre 41°F and 140° y causar enfermedades. Ejemplos:

- Carnes o platos a base de carnes
- Platos mixtos (sopas, estofados, caserolas, pasta/arroz)
- Productos lácteos y huevos (leche, huevos, salsas cremosas, quesos suaves)
- Melones cortados, vegetales cocinados (sandía cortada, melón, guisantes cocidos)
- Algunos postres (pastel de calabaza, pasteles rellenos con natilla, pastel de queso, merengue, chifón)

**ALIMENTOS QUE NO SON POTENCIALMENTE PELIGROSOS (no-APP)**

Estos alimentos se podrán mantener a temperatura ambiente. Usualmente, los microorganismos peligrosos no crecen en estos alimentos y no causan enfermedades.

Deseche estos alimentos si la calidad se deteriora o si les sale moho. Ejemplos:

- Panes, harina seca, pasta seca, arroz seco, azúcar
- Salsas a base de vinagre, ketchup, salsa agridulce, mostaza, condimentos
- Alimentos con altos contenidos de azúcar (jaleas, pasteles de fruta, frutas secas, jugos)
- Quesos duros, mantequilla sólida, frutas y vegetales enteros y frescos

CÓMO MANTENER LOS ALIMENTOS FRÍOS POR MÁS TIEMPO

- Mantenga cerradas las puertas de la nevera, excepto cuando revise las temperaturas cada dos horas.
- Cubra con lonas o mantas las refrigeradoras que estén abiertas.
- Evite poner alimentos calientes en las refrigeradoras.
- Agrupe los alimentos fríos para reducir el calor.

(Nota: Una nevera cerrada puede mantener alimentos fríos hasta por cuatro horas; un congelador cerrado hasta dos días. Un congelador a medio llenar se calentará dos veces más rápido que uno completamente lleno.)

DATOS ÚTILES

Para reducir el impacto de un apagón:

- Cancele los embarques de alimentos entrantes.
- Transfiera alimentos a otras instalaciones de almacenamiento de alimentos fríos.
- Coloque bloques de hielo seco en las neveras/congeladoras. Un bloque de hielo seco de 25 libras puede mantener un congelador de 10 pies cúbicos frío hasta por cuatro días.

(Nota: El hielo seco produce dióxido de carbono que debe ser ventilado.)

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

■ DECIDA: ¿Permanezco abierto o cierro?

- Permanezca abierto - si la inundación o rezago de aguas residuales han sido controlados y pueden ser corregidos rápidamente.
- Cierre - si las áreas de almacenamiento de alimentos, de preparación y de servicios están a riesgo de contaminación.



(Nota: Las aguas de inundación y residuales pueden tener alimentos podridos, heces, químicos y organismos que causan enfermedades que pueden contaminar la operación y fácilmente causar enfermedades por alimentos o intoxicación. Si la inundación o el rezago de aguas residuales no pueden ser contenidos y limpiados inmediatamente, la instalación deberá permanecer cerrada hasta que esto suceda.)

■ SOLICITE AYUDA

Si ha habido una inundación en la instalación:

- Llame al inspector de edificios de la ciudad (para determinar la seguridad de la estructura).
- Llame a las empresas de servicios públicos (para asegurar la seguridad del gas, electricidad y teléfono).
- Llame a un contratista en bombeo de aguas residuales (si el tanque séptico está inundado).
- Llame a un contratista en pozos (para la desinfección de aguas de pozo contaminadas).
- Llame a su compañía de seguros (para presentar un posible reclamo por la propiedad).
- Llame a su departamento de salud (para respuesta y consejo con la limpieza).

(Nota: Mantenga el número telefónico de estos contactos en el bolsillo delantero de esta carpeta.)

Si hay rezago en el alcantarillado:

- Llame a un fontanero licenciado para remover los bloqueos en las líneas de desagüe.
- Llame a un contratista en bombeo de aguas residuales si el tanque séptico está sobrelleno.
- Llame a su departamento de salud (para respuesta y consejo con la limpieza).

FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Deseche todos los alimentos que hayan estado en contacto directo con aguas de inundación o aguas residuales y cualquier otro que no haya sido lavado y desinfectado.

SI TIENE DUDAS, ¡TÍRELO!

Deseche:

- Alimentos envueltos en papel poroso, en plásticos o en celofán que se hayan humedecido (ejemplo, cajas de harina, cereal, mezclas, arroz, sal).
- Alimentos en bulto que hayan sido expuestos, vegetales y frutas frescas, carnes, pollos, pescado y huevos.
- Envases con tapas de rosca, corchos, coronas, chapas o tapones que se hayan mojado (ejemplo envases de vidrio o plástico para ketchup, salsas, leche, mayonesa, bebidas, etc.)
- Alimentos en latas que estén oxidadas, picadas, abolladas, abultadas o goteando.
- Alimentos refrigerados o congelados que hayan estado a una temperatura mayor de 41°F y a alimentos calientes que hayan estado a una temperatura menor de 140°F por más de cuatro horas.
- Artículos de servicio desechables contaminados.

Recupere:

- Todos los alimentos no expuestos a la inundación o a las aguas residuales.
- Productos enlatados no dañados y desinfectados.
 1. Sin la etiqueta de papel.
 2. Lavados con agua y jabón y luego enjuagados.
 3. Desinfectados con loción desinfectante y luego aireados.
 4. Con etiquetas nuevas escritas con un marcador permanente.

(Nota: Vea las normas para desechar/recuperar, página 19.)

CAMINO A LA RECUPERACIÓN

Luego de una inundación o rezago de aguas residuales en un edificio, consulte con empresas de servicios de limpieza profesional. Si los empleados del restaurant participan en el trabajo de limpieza, deberán seguir las siguientes normas para proteger su seguridad y su salud.

- Proteja sus ojos, use botas, guantes de goma y ropa de protección externa (monos o camisas de manga larga y pantalones largos) cuando estén trabajando con aguas de inundación o residuales contaminadas.
- Si se identifican problemas con moho, usar una máscara de filtración a la medida que tenga la designación N-95 de NIOSH.
- No camine entre las áreas contaminadas y otras áreas del establecimiento sin quitarse los guantes, el calzado y la ropa protectora.
- Lave sus manos completamente después de trabajar en el área contaminada.



Limpieza general - superficies duras, no porosas (pisos, paredes, equipo)

- Retire todas las aguas residuales, lodo, cieno u otros sólidos y retire el exceso de agua.
- Use un cepillo duro, agua, detergente y desinfectante para fregar pisos; enjuague con agua limpia, repita el lavado y desinfectación para prevenir crecimiento de moho.
- Use ventiladores, calentadores, aire acondicionado o deshumecedores para ayudar durante el proceso de secado.
- Limpie todas las superficies duras (equipo, máquina de hacer hielo, mostradores, muebles) con agua caliente y detergente; enjuague con agua; luego use una solución desinfectante.

Lave o deseche - mantelería, fregonas, ropa (contaminadas por o durante la limpieza)

- Lave todos los artículos contaminados como mantelería y ropa usada durante la limpieza, en detergente y agua caliente.
- Lave o deseche fregonas o cualquier otra ayuda de limpieza que hayan estado en contacto con aguas de inundación o de alcantarillado.

Deseche - artículos porosos, suaves, absorbentes u otros que no puedan ser limpiado

- Deseche todo equipo de cocina, utensilios y mantelerías dañados.
- Deseche todos los materiales suaves y/o porosos que no se puedan limpiar, como:
 - ♦ Tablarroca, aislamiento y paneles contaminados.
 - ♦ Muebles, alfombras, cojines, papel tapiz, papeles contaminados.
 - ♦ Libros, papelería, menús contaminados.
- Deseche cualquier artículo expuesto que no pueda ser desinfectado eficazmente (ejemplo, tostadoras).

¿LISTO PARA REABRIR?

- Llame a su departamento de salud local para una inspección previa a la reapertura.

DATOS ÚTILES

Use cinta de PRECAUCIÓN para aislar áreas pequeñas inundadas o con rezago de aguas residuales, para evitar que los clientes y empleados caminen por allí exponiéndose y propagando la contaminación.

SOLUCIÓN DESINFECTANTE

Use 1 cucharada de cloro de uso doméstico (sin aditivos) por cada galón de agua.

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

- **Incendio incontrolable: ¡Evacúe la instalación! ¡LLAME AL 911!**
- **Incendio restringido: Apáguelo con el extinguidor que tenga en la instalación. Llame al departamento de salud.**

La seguridad de los clientes y empleados son la primera prioridad. Incluso un incendio pequeño y restringido, puede temporalmente crear condiciones inseguras en el servicio alimentario.

- Cierre la instalación temporalmente hasta que pueda tener certeza de la seguridad de los alimentos.
- Sólo reabra luego de seguir los pasos de recuperación.

FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Luego de un incendio, muchos de los alimentos no son seguros de servir.

■ Deseche:

- Alimentos en envases abiertos.
- Alimentos en envases de papel o cartón.
- Desechables en mangas o forros abiertos.
- Cualquier alimento o descartable que muestre daño causado por agua o calor.
- Alimentos con tapas de rosca.
- Alimentos refrigerados o congelados que han estado a más de 41°F por más de 4 horas.
- Hielo en las hieleras.
- Latas que estén abolladas u oxidadas.
- Cualquier alimento que aparezca dañado.

(Nota: Vea las normas para desechar/recuperar, página 19.)



- **Llame a su departamento de salud local para una inspección y evaluación.**

CAMINO A LA RECUPERACIÓN

■ Evalúe los impactos en:

- Servicio eléctrico
- Instalaciones físicas
- Equipo
- Olores ofensivos y residuos químicos
- Gas natural

■ Llame:

- Al oficial de edificios local (para determinar la seguridad en el edificio)
- La compañía de seguros de su edificio

■ Equipo:

- Evalúe la condición
- Limpie y repare
- Retire el equipo que no pueda usarse
- Siga las instrucciones para incendios del edificio y del departamento de salud

■ Limpieza:

- Limpie todas las superficies
- Desinfecte todos los envases y superficies en contacto con alimentos

¿LISTO PARA REABRIR?

- Revise las refrigeradoras (menos de 41°F) y las congeladoras (menos de 0°F) antes de recibir nuevas entregas de alimentos.
- Llame a su departamento de salud local para una inspección previa a la reapertura.

DATOS ÚTILES

Para efectos del seguro, use una cámara fotográfica o filmadora para documentar los bienes que hayan sido desechados.

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

■ ¡CIERRE LA INSTALACIÓN!

Sin servicio adecuado de agua limpia, caliente y fría, usted no debe continuar operando.

FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Interrupción del servicio de agua potable:

- Una línea principal de cañería rota, malfuncionamiento de un pozo o un calentador de agua gastado, pueden crear condiciones inseguras en establecimientos alimentarios
- Sin el suministro adecuado de agua limpia, los empleados no pueden lavar sus manos, cocinar y preparar y limpiar el equipo eficazmente.
- Rápidamente, los servicios higiénicos se convierten en una amenaza para la salud si no tienen agua potable.

Contaminación del servicio de agua potable:

- Un suministro de agua contaminada puede contener químicos, toxinas, bacteria, virus, parásitos y otros microorganismos dañinos que pueden causar enfermedades y/o muertes.
- El agua segura es esencial para operar un negocio de alimentos seguro.
- Las autoridades de salud local necesitarán determinar la naturaleza y tipo de contaminación y prescribir los procedimientos de disminución correspondientes.

CAMINO A LA RECUPERACIÓN

- Un establecimiento de alimentos cerrado debido a interrupción en el suministro de agua potable, no debe reabrir hasta que el servicio de agua sea restablecido y seguro y el departamento de salud local apruebe la reapertura.
- Contacte su departamento de salud local para discutir los procedimientos de descontaminación del sistema de agua y del establecimiento.

¿LISTO PARA REABRIR?

Después de restablecido el suministro de agua:

- Enjuague las cañerías y los grifos; haga correr agua fría de los grifos por un mínimo de cinco minutos.
- Asegúrese que el equipo conectado a la línea de agua (filtros, máquinas para mezclar bebidas, atomizadores, urnas de café o té, máquinas de hacer hielo, lavadoras de vidrio, lavadoras de platos, etc.) han sido lavados, limpiados y desinfectados siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Ponga los suavizantes de agua a trabajar en el ciclo de regeneración.
- Lave las fuentes para beber dejando correr el agua en forma continua por un mínimo de cinco minutos.
- Contacte a su departamento de salud local para una inspección previa a la reapertura.

DATOS ÚTILES

Documente la hora que sospecha ocurrió la interrupción o contaminación del agua; inmediatamente después notifique al servicio de agua local y al departamento de salud. Esté preparado para dar información, si la tiene, acerca de la causa del problema.

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

- **Durante una advertencia de tornado** - Se ha avistado un tornado.
 - Cierre la instalación. Ayude a los clientes y empleados a encontrar refugio - lejos de las ventanas, e idealmente, en un área cerrada del nivel inferior. Manténgase alejado de las chimeneas y artículos grandes sueltos como refrigeradores. Para información de emergencia, sintonice una estación meteorológica en la radio, o la TV local.
- **Durante una situación de vientos fuertes** - Se han reportado vientos a altas velocidades en el área.
 - Los riesgos potenciales incluyen caída de las líneas de energía eléctrica, escombros, vidrios rotos debido al viento y objetos pesados. Cierre la instalación y ayude a clientes y empleados de la misma manera que lo haría bajo una advertencia de tornado (arriba).
- **Durante observación de tornado** - Se considera que el potencial de tornado es inminente.
 - Sintonice una estación meteorológica en la radio o en la TV local para asesoramiento. Continúe sus operaciones normales y manténgase atento a los cambios en las condiciones climáticas.
- **Antes de reingresar a un edificio dañado por una tormenta:**
 - Llame al 911 si una línea de energía eléctrica está inoperativa.
 - Llame al departamento de edificios de la ciudad (para determinar la seguridad de la estructura).
 - Llame a las empresas de servicio público para verificar el estado del gas, electricidad & teléfono).
 - Llame al departamento de salud local (para información en la seguridad de los alimentos).
 - Llame a su compañía de seguros (para comenzar el proceso de reclamo).
 - Llame a su agencia para manejo de emergencias local (para ayuda en caso de desastres).

(Nota: Mantenga los números de estos contactos en el bolsillo delantero de su carpeta.)

FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Vidrios rotos que hayan volado debido a fuertes vientos, son una preocupación significativa cuando se trata de la seguridad alimentaria.

- Examine el área cuidadosamente por fragmentos de vidrio que puedan haber empalado algún envase de alimentos o que se haya encrustado en algún alimento, aun cuando no sea claramente visible. Todos los alimentos y artículos de servicio sospechosos deberán ser desechados.
- **Poner especial precaución en:**
 - ♦ Cualquier alimento abierto o desempacado, incluyendo hielo y bebidas
 - ♦ Alimentos porosos empacados en bolsas de tela, plástico o papel o en cajas de cartón
 - ♦ Frutas y vegetales
 - ♦ Utensilios y servicio de mesa descartables
 - ♦ Filtros, purificadores, y cartuchos sujetos al equipo

CAMINO A LA RECUPERACIÓN

- Use protección en los ojos, manos y miembros para evitar las lesiones que puedan causar los escombros.
- Retire los escombros y colóquelos en un contenedor de basura.
- Aspire los pisos y las áreas de asiento completamente para asegurar que no queden fragmentos de vidrio minúsculos.
- Lave y enjuague todas las superficies en contacto con los alimentos, estaciones de trabajo, muebles, utensilios, vajilla, cubiertos, cristalería y pisos.
- Desinfecte todas las superficies en contacto con comida, estaciones de trabajo, utensilios, cubiertos, y la cristalería.

¿LISTO PARA REABRIR?

- ¿Se han restablecido los servicios públicos?
- ¿Se ha completado la limpieza?
- Contacte a su departamento de salud local para una inspección previa a la reapertura.

DATOS ÚTILES

Para efectos del seguro, use una cámara fotográfica o filmadora para documentar los bienes que hayan sido desechados.

¿DE QUÉ SE TRATA?

La contaminación biológica o terrorismo involucran el uso deliberado de un agente biológico para propagar microorganismos que producen enfermedades o toxinas en los alimentos, en el agua o en la atmósfera. Estos agentes pueden ser en polvo, líquido u otras formas. Un agente biológico casi nunca producirá síntomas inmediatos, ya que toma tiempo para que crezca o cause efectos tóxicos.

El ántrax, el cólera, la peste, la viruela y la encefalitis viral, son algunos de los ejemplos de enfermedades potencialmente ocasionadas por bioterrorismo inducido. El botulínico y el ricino son dos ejemplos de toxinas que los bioterroristas pudieran elegir.

Debido a que la contaminación deliberada del suministro de alimentación de la nación puede ocurrir en cualquier punto del flujo de suministro, los gerentes y trabajadores alimentarios juegan un papel clave para minimizar estas amenazas potenciales.

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

- Llame al 911 para reportar cualquier actividad de entrega que le parezca sospechosa.
- Llame a su departamento de salud local en caso de que se presente alguna enfermedad inusual.

FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

El estar preparado es la mejor regla de prevención. ¡Desarrolle un buen sistema seguridad alimentaria!

- Mantenga una lista actualizada de los contactos locales de emergencia (Vea la tarjeta en la carpeta, bolsillo delantero).
- Elimine el acceso a áreas donde los alimentos estén visibles, sean vulnerables y puedan ser un blanco fácil.
- Inspeccione los embarques entrantes por artículos sospechosos (manipulación, polvos o líquidos poco comunes). Mantenga un registro preciso del inventario.
- Reporte a las autoridades de cualquier actividad rara (vehículos o personas no autorizados, robo, sabotaje, vandalismo)
- Designe personal específico para controlar el acceso público a las colas del bufé, coches de alimentos y cualquier otra área de alimentos abierta, velando por la seguridad de los alimentos.

CAMINO A LA RECUPERACIÓN

La limpieza luego de un ataque biológico dependerá del agente biológico y su forma (polvo o líquido) y cómo se propagó (alimentos, aire o agua) y es determinado en base a cada caso específico.

- Mantenga los alimentos en su lugar original y solicite la ayuda y guía de las fuerzas del cumplimiento de la ley y las autoridades de la salud.
- Siga las instrucciones especiales de cómo desechar los artículos contaminados por agentes biológicos.

¿LISTO PARA REABRIR?

- Llame a su departamento de salud local para una inspección previa a la reapertura.

DATOS ÚTILES

Ciertos signos de advertencia le ayudarán a reconocer una amenaza a tiempo:

- ¿Existe un gran número de empleados y clientes que se están enfermando?
(Nota: Haga copias y use el Registro de enfermedad de empleados, página 20, para mantener un registro de las enfermedades de los empleados.)
- ¿Los alimentos no lucen, se sienten o huelen bien?
- ¿Ha encontrado a personas no autorizadas en actos sospechosos en las áreas de preparación de alimentos?
- ¿Ha visto polvos o líquidos poco comunes en los embarques de alimentos o en los vehículos de entrega?

¿DE QUÉ SE TRATA?

Una bomba "sucia" es una bomba convencional mezclada con material radioactivo. No es un arma nuclear. La exposición causada por el polvo radioactivo de una bomba sucia no significa que la persona desarrollará cáncer u otras enfermedades relacionadas con radiación. El riesgo de salud radiológico de la bomba puede ser ínfimo, pero su impacto para atemorizar al público es bastante grande.

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

■ Si una bomba sucia explota cerca a su instalación

- Suspenda la operación inmediatamente.
- Evacúe el edificio; tome las siguientes precauciones:
 - ♦ Cubra bocas y narices con paños mojados para prevenir la inhalación de polvo o ceniza mientras se desplaza a un lugar seguro.
 - ♦ Aléjese del lugar de la explosión caminando. Vaya a un edificio cercano y solicite ayuda llamando al 911.
 - ♦ Evite el uso de transporte público para minimizar la contaminación y evitar la exposición de otros.
 - ♦ Deje la puerta sin seguro para facilitar el ingreso del personal de emergencia. *(Nota: Ponga bajo llave los archivos y mantenga la llave con usted.)*
 - ♦ Siga las instrucciones de respuesta a emergencias.

■ Si una bomba sucia explota a varias cuadras de su instalación

- Aquellos en el edificio deberán quedarse dentro del edificio.
- Cierre todas las ventanas. Apague los sistemas de ventilación y permanezca cerca al centro del edificio. *(Nota: Esto minimizará la exposición a radiación suelta, en caso de haberla.)*
- Sintonice la TV o radio local para asesoría en caso de emergencia.
- Siga las instrucciones de salud pública local y de los oficiales de bomberos y la policía.

FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Por el momento concéntrese en mantener a las personas a salvo; puede tratar la seguridad alimentaria más adelante.

Si se encuentra muy cerca de la explosión y la zona de contaminación, siga las instrucciones de los oficiales de respuesta de salud y emergencia en procedimientos de descontaminación de las personas y la propiedad. Esto podrá involucrar quitarse la ropa, ducharse y otros procedimientos.



CAMINO A LA RECUPERACIÓN

La limpieza, descontaminación, recuperación de los alimentos y reapertura de un establecimiento de alimentos dependerá del tipo de explosión además del tipo y cantidad de radiación emitida. Espere por instrucciones de los oficiales de respuesta para la salud y emergencias en procedimientos de disminución y limpieza. Usted deberá recibir respuestas a las siguientes preguntas:



- ¿Es seguro ocupar el edificio?
- ¿Qué alimentos puedo recuperar? ¿Cómo lo hago? ¿Qué debo desechar?
- ¿Cómo desecho alimento/equipo contaminado?
- ¿Cómo debo limpiar el edificio, equipo de alimentos y la mantelería?
- ¿Qué equipo de seguridad debo usar cuando limpie?

¿LISTO PARA REABRIR?

- Llame a su departamento de salud local para una inspección previa a la reapertura.

DATOS ÚTILES

Mantenga la calma – El peligro inmediato de una bomba sucia es la explosión inicial en sí. La cantidad de radiación no será suficiente como para causar enfermedades severas.

Distancia – A más lejos se mantenga de la fuente de explosión, está menos expuesto a cualquier tipo de radiación.

Protección – Los materiales de construcción proporcionan alguna protección contra el polvo radioactivo. Aquellas personas que se encuentren cerca pero no en la zona misma de detonación de una bomba sucia, están más seguros permaneciendo dentro, en el lugar donde se encuentran, refugiados allí en lugar de tratar de evacuar.

Tiempo – Minimice el tiempo expuesto a radiación para así reducir riesgos.

¿DE QUÉ SE TRATA?

Una emergencia química es cualquier emisión de químicos peligrosos que amenacen la salud pública, contaminen los alimentos y/o el agua o dañen el medio ambiente. Algunos ejemplos incluyen volcadura y derrame de un camión tanque, fuga de una instalación industrial, o un acto de terrorismo en el cual se liberan agentes químicos intencionadamente. Si estos incidentes ocurren en, o cerca de su instalación, sus empleados y clientes pueden estar en situación de peligro inmediato.

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

- **Si hay una fuga química dentro de su edificio:**
 - Suspenda la operación inmediatamente.
 - Cubra bocas y narices con paños mojados para prevenir la inhalación de químicos.
 - Evacúe el edificio inmediatamente.
 - Llame al 911 para reportar la fuga y cualquier actividad terrorista o sospechosa.
 - Siga las instrucciones para respuesta en casos de emergencia.
- **Si una fuga de químicos ocurre en la zona vecina a su edificio:**
 - Todas las personas dentro del edificio deberán permanecer allí.
 - Cierre todas las ventanas. Apague los sistemas de ventilación y manténgase al centro del edificio. *(Nota: Esto minimizará la exposición a vapores químicos que estén en el aire, de ser el caso.)*
 - Llame al 911 para reportar la fuga y/o cualquier actividad terrorista o sospechosa.
 - Siga las instrucciones de salud pública local, y de los oficiales de bomberos y la policía.
 - Sintonice la TV o radio locales para asesoría durante la emergencia.
 - Suspenda todo el servicio de alimentos y bebidas - los alimentos y bebidas podrían haber sido contaminados.

FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Primero, proteja a los clientes y empleados de los efectos directos de la emergencia química.
- No trate de limpiar mientras no haya recibido orientación específica del químico por parte del departamento de salud. (El limpiar con un paño, en algunos casos, puede causar más daño que bien).

CAMINO A LA RECUPERACIÓN

- Si usted se encuentra en una zona de contaminación (o "caliente"), los encargados de respuesta en casos de emergencia o las autoridades de la salud, le proporcionarán instrucciones específicas sobre el químico y cómo descontaminar. Esto podrá involucrar el quitarse las ropas, ducharse y otros procedimientos.
- La limpieza, descontaminación, recuperación de los alimentos y la reapertura de un establecimiento alimentario, dependerá del tipo de químico que haya sido liberado. Espere por instrucciones de los oficiales de salud y respuesta a emergencias sobre procedimientos de limpieza. Usted deberá recibir respuesta a las preguntas siguientes:
 - ♦ ¿Es seguro ocupar el edificio?
 - ♦ ¿Qué alimentos puedo recuperar? ¿Cómo lo hago? ¿Qué debo desechar?
 - ♦ ¿Cómo desecho alimentos y equipos contaminados?
 - ♦ ¿Cómo limpio el edificio, equipo de alimentos y mantelería?
 - ♦ ¿Qué equipo de seguridad debo usar mientras hago la limpieza?

¿LISTO PARA REABRIR?

Llame a su departamento de salud local para obtener ayuda y aprobación para reabrir.

- Todos los alimentos contaminados necesitan ser descargados en un relleno sanitario autorizado.
- Todos los alimentos desechados deben ser documentados (esto es útil para efectos de seguro).

HELPFUL HINTS

- Nunca pruebe alimentos para determinar si son seguros.
- Si alguien come o bebe algo químicamente contaminado, llame al 911.
- Si algún químico entra al ojo de alguna persona, llame al 911.

SANIDAD DURANTE UNA EMERGENCIA

- ¿Se trata de un desastre natural o uno creado por el hombre?
 - ♦ El sistema de recojo de basura y los rellenos sanitarios podrán estar inoperativos.
 - ♦ Usted se verá obligado a almacenar desechos sólidos in situ hasta que el desastre haya sido resuelto.
 - ♦ El almacenamiento adecuado de desechos puede ayudar a prevenir peligros de salud pública.
- ¿Huelga de trabajadores de sanidad?
 - ♦ Los rellenos sanitarios seguirán trabajando.
 - ♦ Usted mismo podrá llevar sus desechos sólidos al relleno sanitario.
 - ♦ Planifique transportar basura al relleno sanitario cada tres a siete días.



FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Asegúrese que los residuos sólidos siguen siendo retirados del almacenamiento de alimentos del edificio, de las áreas de preparación y servicio y llevadas a ubicaciones alejadas de las áreas sanitarias de alimentos.
- Lo residuos sólidos que hayan sido dejados fuera sin las precauciones de seguridad adecuadas, atraerán animales carroñeros que propagan enfermedades (insectos u otros animales).
- Tenga cuidado con los desamparados y otras personas transitorias que tratan de recoger basura conteniendo alimentos que no son seguros.

CLASIFIQUE Y SEPRE LOS RESIDUOS

- Separe los "estropeables" (desperdicios de alimentos, perecederos) de "no estropeables" (envases vacíos).
- Separe la grasa de cocina de los residuos de alimentos para desecho adecuado.
- Separe todos los materiales peligrosos y químicos para eliminación adecuada.
(Nota: Comuníquese con su gobierno local para ayuda con la eliminación de desechos peligrosos.)

ALMACENE LOS RESIDUOS DE MANERA LIMPIA Y SEGURA

- Lave los envases de residuos regularmente.
- Coloque los desperdicios de alimentos en bolsas plásticas; evite llenar en exceso.
- Ate la parte superior de las bolsas para prevenir derrame, controlar olores y prevenir invasión de insectos.
- Coloque las bolsas en los contenedores o botes de basura con tapas seguras para prevenir invasión de roedores.
- Evite la acumulación de residuos sueltos en el suelo fuera de los contenedores o botes de basura.



REVISE LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS DIARIAMENTE

- Observe diariamente por derrames, escapes y plagas.
- Asegúrese que los contenedores se mantengan cerrados y limpios.

¿DE QUÉ SE TRATA?

Las plagas usualmente se convierten en un problema durante situaciones de emergencia. Las inundaciones, tormentas, y otros desastres pueden generar que culebras, roedores, insectos y otras plagas salgan de su hábitat. Las aguas estancadas se convierten en caldo de cultivo para insectos y alimañas (ejemplo, mosquitos). Los animales muertos se convierten en alimento para otras plagas (ejemplo, roedores, moscas). La contaminación de aguas residuales y de inundación pueden atraer moscas y roedores portadores de enfermedades. El no recojo de la basura puede también proporcionar alimento a insectos, roedores y alimañas. Pueden dañar los alimentos, los suministros y edificios, repeler a los clientes y causar enfermedades por alimentos o intoxicación.

¿CÓMO EVITO LAS PLAGAS?

Trate de cerrar todos los puntos de acceso.

- Mantenga las puertas cerradas. Instale cierrapuertas y cubiertas para la parte inferior de las puertas.
- Mantenga cerradas las puertas a los almacenes y selle los espacios circundantes.
- Mantenga las ventanas cerradas y en lo posible, coloque mosquiteros en las ventanas.
- Selle todos los agujeros, rajaduras y grietas en las paredes, los cimientos y el techo del edificio.
- Selle alrededor de las tuberías e instale mosquiteros sobre los conductos de ventilación y los ductos del techo.
- Capacite a los empleados a que estén alerta acerca de estos puntos de acceso y que sean capaces de reconocer plagas.
- Inspeccione todos los embarques entrantes de bienes y los vehículos de entrega para descartar plagas.
- Si encuentra plagas en los alimentos, rechace el embarque o deseche los alimentos.
- Si encuentra plagas en su edificio, comuníquese con una empresa de control licenciada para que éstas sean eliminadas inmediatamente; luego limpie el área.

¿CÓMO EVITO ATRAER PLAGAS?

Retire las fuentes de alimentos y hábitat, y mantenga la instalación limpia.

- Elimine fuentes de alimentos dentro del edificio (limpie continuamente, limpie inmediatamente).
 - ♦ Elimine fuentes de alimentos fuera del edificio (especialmente alrededor del contenedor de desechos).
 - ♦ Elimine el hábitat dentro del edificio (mantenga los pisos limpios, artículos fuera del suelo).
 - ♦ Elimine el hábitat fuera del edificio (pode la hierba seguido, retire las hojas, nidos, mala hierba y escombros, especialmente aquellos muy cerca al edificio).
 - ♦ Elimine las fuentes de agua alrededor del edificio (zanjas, cubos, charcos, grietas).
 - ♦ Mantenga los botes y contenedores de basura cerrados y mantenga limpia el área de los contenedores.
 - ♦ Extraiga del edificio frutas y vegetales viejos y podridos para eliminar los caldos de cultivo.

¿DÓNDE PUEDO OBTENER AYUDA PROFESIONAL?

Busque ayuda externa así puede utilizar todas las herramientas disponibles para el control de plagas.

- Integrated Pest Management (IPM)), para todo tipo de plagas en lo referente a alimentos, hábitat, ciclos de cultivo, pesticidas y trampas.
- Las empresas de control de plagas pueden ser de ayuda en las siguientes áreas:
 - ♦ Trampas (con monitor vivas, placas engomadas, trampas mecánicas trampas trampas con.
 - ♦ Cebo para atraer y eliminar plagas.
 - ♦ Evaluación de la integridad del edificio, fuentes de alimentos y eliminación del hábitat.
 - ♦ Pesticidas, polvos de rastreo y el uso adecuado de estos químicos.
 - ♦ Los servicios de extensión universitaria y los departamentos de salud también cuentan con la información de MIP.

(Nota: El uso de pesticidas en establecimientos alimentarios es altamente regulado. Sólo podrán usarse algunos pesticidas específicos; muchos de ellos deberán ser aplicados únicamente por personal licenciado y capacitado. Lea siempre las etiquetas del pesticida.)

¿LISTO PARA REABRIR?

Después de un desastre, usted deberá observar de cerca por cualquier actividad relacionada con plagas.

- Inmediatamente después de un desastre, es usual que la actividad de las plagas aumente, luego disminuye gradualmente.
- Aun en épocas que no son de desastre, usted podrá encontrar cierta actividad de plagas. A fin de prevenir problemas, es una buena política el mantener un control de la actividad de plagas en su operación.
- No confíe únicamente en los pesticidas para resolver sus problemas de plagas. Practique el MIP.
- La prevención y advertencia tempranas son clave para resolver problemas de plagas.

DATOS ÚTILES

Implemente un programa de limpieza

- Cree un horario maestro de limpieza.
- Qué - Limpie todas las superficies, equipo, herramientas.
- Quién - Asigne cada tarea.
- Cuándo - Diariamente durante el turno; de noche o al final del turno.
- Cómo - Use instrucciones de limpieza específicas.
- Controle la limpieza - ¿Se está llevando a cabo? ¿Correctamente?



No permita el acceso de plagas

Las plagas ingresan a través de dos rutas principales:

- Son traídas con entregas contaminadas o vehículos de entrega.
- A través de aberturas en el edificio, ventanas, puertas.
 - ♦ Los ratones, ratas e insectos usan la tuberías de desagüe a manera de carreteras para ingresar a la instalación.
 - ♦ Los roedores hacen madrigueras en masonería degradada.
 - ♦ Las ratas pueden escabullirse en un hueco del tamaño de una moneda de 25 centavos; los ratones a través de uno del tamaño de una moneda de 10 centavos.

Porqué le deben preocupar las plagas

- Los roedores provocan muchos incendios cuando muerden cables eléctricos.
- Las moscas propagan la disentería, tifoidea y el cólera.
- Los roedores propagan salmonellosis y fiebre por mordedura de ratas.
- Los mosquitos propagan la malaria, encefalitis, fiebre amarilla, virus del Nilo occidental y más.

Cuando selle agujeros y grietas

- Asegúrese que queden herméticamente sellados.
- Use materiales duraderos para sellar agujeros, como concreto, o placas de metal, ya que los roedores masticarán materiales suaves. La lana de acero puede servir como un sello temporal.

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

■ DECIDA: ¿Cierro o permanezco abierto?

- Cierre si no puede mantener la seguridad de los alimentos o del edificio.
- Si puede mantener la seguridad de los alimentos y la instalación, permanezca abierto.
(Nota: Si permanece abierto, su negocio puede ayudar a traer cierto orden a las incertidumbres que enfrentan los empleados y clientes - siempre y cuando usted pueda continuar sirviendo alimentos seguros en un lugar seguro).

■ SOLICITE AYUDA

- Llame a los oficiales de edificios local solicitando ayuda para determinar la seguridad del edificio.
- Llame al departamento de salud local para obtener respuestas acerca de seguridad alimentaria.

FACTORES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **Trabajadores de alimentos**
 - ♦ Todos los trabajadores alimentarios deben tener como práctica estricta el lavado de manos, mantener buena higiene, sin forúnculos, llagas, cortes o cualquier enfermedad transmitible.
 - ♦ Mantenga un registro de enfermedad de los empleados. *(Ver página 20.)*
 - ♦ Reporte al departamento de salud cualquier queja de enfermedad por parte de los clientes.
 - ♦ Capacite a los empleados de cualquier cambio en el procedimiento debido a una emergencia para así asegurar la protección de la salud pública.
- **Los alimentos y su almacenamiento**
 - ♦ Sólo use agua de una fuente segura y aprobada.
 - ♦ Antes de usarlos, examine cuidadosamente los envases de alimentos sellados y los utensilios. Si los alimentos perecedores están tibios - no los use. Si los alimentos enlatados están dañados, hinchados o goteando - no los use.
 - ♦ No acepte alimentos o agua de una fuente desconocida o no aprobada (ejemplo, hecho en casa) de las cuales no se pueda asegurar el control de calidad. Inspeccione todos los artículos entrantes para detectar si están echados a perder o contaminados.
 - ♦ Almacene las frutas, vegetales, alimentos cocidos, alimentos preparados y listos para comer encima de las carnes crudas, para prevenir contaminación cruzada.
 - ♦ Almacene los artículos por lo menos seis pulgadas fuera del piso en envases a prueba de insectos y roedores.
 - ♦ Mantenga todos los químicos lejos de los alimentos y los utensilios. Etiquete todos los envases con químicos.
- **Preparación de los alimentos**
 - ♦ Proporcione estaciones de lavado de manos que tengan jabón, papel toalla y cepillos de uñas.
 - ♦ Elimine el contacto de las manos con alimentos listos para comer (facilite guantes, tenacillas, cucharas servidoras).
 - ♦ Se deberán crear áreas separadas para el lavado de manos, preparación de alimentos y lavado y desinfección de los utensilios.
 - ♦ Prepare cantidades suficientes para uso inmediato. Las sobras deben evitarse si la refrigeración es inadecuada.
 - ♦ En lo posible, use utensilios descartables para alimentos y bebidas, Evite el autoservicio en los clientes.
- **Control de temperaturas**
 - ♦ Cocine todos los alimentos completamente - carne, pescado, pollo, deben estar bien cocidos.
 - ♦ Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 140°F o mayor. Recaliente rápidamente los alimentos a 165°F o más.
 - ♦ Mantenga los alimentos fríos a menos de 41°F.
 - ♦ Limite los alimentos a ser enfriados. Siga estrictamente el código de comidas para un enfriamiento rápido y seguro.
- **Limpieza y desinfección**
 - ♦ Todas las áreas de preparación y servido deben ser limpiadas y desinfectadas. *(Solución desinfectante, vea la página 5.)*
 - ♦ Lave adecuadamente (agua limpia y detergente), enjuague, y desinfecte todos los utensilios y el equipo.
 - ♦ Después de cada uso, lave y desinfecte las tablas de cortar, los cuchillos y otros utensilios para prevenir contaminación cruzada.
 - ♦ Use cintas de prueba para controlar las concentraciones de desinfectante.
 - ♦ Elimine adecuada y frecuentemente, todos los residuos sólidos y líquidos.
 - ♦ Controle insectos y roedores en todas las áreas relacionadas con alimentos. Use sólo pesticidas aprobados y medidas de control.
 - ♦ Mantenga la sanidad y limpie regularmente dentro y fuera del establecimiento.

¡PRIMERO HAGA ÉSTO!

- **DECIDA: ¿Es el edificio lo suficientemente seguro para ingresar y reocupar?**
- Llame: al departamento de edificios de la ciudad (para determinar la seguridad de la estructura)
 - Llame: a las empresas de servicio público (gas, electricidad & teléfono)
 - Llame: al departamento de salud local
 - Llame: a su compañía de seguros

(Nota: Mantenga estos números de contacto en el bolsillo delantero de la carpeta de este folleto.)

FACTORES PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- **Se deben eliminar todos los alimentos contaminados:**
 - ♦ Cualquier alimento abierto o no envasado, incluyendo hielo y bebidas
 - ♦ Alimentos porosos
 - ♦ Alimentos en envases que no se pueden lavar, incluyendo: botellas y tarros con tapa corona (requieren el uso de un abridor para quitar la tapa)
 - Botellas y tarros con tapa de corcho & jars
 - Botellas y tarros con tapa de rosca
 - ♦ Alimentos en bolsas de tela, plástico o papel
 - ♦ Alimentos en cajas de cartón
 - ♦ Vegetales y frutas si están contaminados
 - ♦ Alimentos potencialmente peligrosos, que hayan estado entre 41° - 140°F más de 4 horas.
(Vea la página 3.)
- **Alimentos que pueden ser recuperados:**
 - ♦ Latas cerradas siempre y cuando:
 - Las etiquetas estén intactas. Sin embargo, debe quitar las etiquetas y poner nuevas con un marcador permanente previo lavado y desinfección
 - Las latas que no tengan abolladuras en ninguna de las juntas.
 - Las latas no muestren signos de abultamiento, goteo o pérdida de vacío.
 - Las latas no estén oxidadas.
- **Artículos que no son alimentos:**
 - ♦ Elimine la vajilla descartable que esté contaminada, productos de papel, utensilios, etc.
 - ♦ Deseche filtros, purificadores, y cartuchos de bebidas conectados al equipo.
(Nota: Remítase a las directrices para desechar/recuperar, página 19.)

CAMINO A LA RECUPERACIÓN

- Coloque en bolsas plásticas todos los alimentos desechados.
- Ate bien las bolsas que contienen desperdicios de alimentos, esto controla los olores y previene la infiltración de insectos.
- Coloque las bolsas en contenedores o botes de basura que cierren herméticamente.
- Quite los escombros causados por el desastre y colóquelos en el contenedor.
- Deje correr el agua y lave las líneas de desagüe y el equipo (use cloro).
- Lave, enjuague y desinfecte todas las superficies que tengan contacto con alimentos, estaciones de trabajo, utensilios, vajilla, cristalería, y las paredes. (Solución desinfectante, vea la página 5.)
- Desinfecte los pisos, fregaderos del piso, muebles, y las paredes si es necesario. (Lave, enjuague y desinfecte con una solución a base de cloro). (Solución desinfectante, vea la página 5.)
- ¿Están los servicios públicos trabajando de manera segura nuevamente?
- ¿Se ha completado la limpieza?
- ¿Se han retirado del local todos los alimentos dañados o sospechosos?
- ¿Están los baños y las estaciones de lavado de manos equipados con jabón, cepillos de uñas, y papel toalla?
- ¿Están las unidades de refrigeración manteniendo las temperaturas de los alimentos en 41°F o menos?
- ¿Están las unidades de guardar calor manteniendo una temperatura de 140°F o mayor?

¿LISTO PARA REABRIR?

Llame a su departamento de salud local por ayuda y aprobación para la reapertura.

<p style="text-align: center;">LA GERENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La instalación de alimentos tiene un plan de seguridad alimentaria. <input type="checkbox"/> Se mantiene un registro de enfermedad de empleados. <input type="checkbox"/> El personal ha recibido capacitación para mantener la seguridad de los alimentos. <input type="checkbox"/> El personal sabe qué hacer si encuentran un incidente de manipulación de alimentos. <input type="checkbox"/> En caso de emergencia, el personal sabe a quién contactar: <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Interno: Persona a cargo <input type="radio"/> Policía (911) <input type="radio"/> Incendios (911) <input type="radio"/> Departamento de salud pública local 	<p style="text-align: center;">EL PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Necesitan solicitud de empleo. <input type="checkbox"/> Se revisan las referencias para empleo. <input type="checkbox"/> Al ser contratado, el personal recibe capacitación para mantener la seguridad en los alimentos. <input type="checkbox"/> Las áreas de preparación de alimentos están limitadas a personal autorizado. <input type="checkbox"/> No se permite a los empleados traer artículos personales a las áreas de preparación de alimentos. <input type="checkbox"/> Las normas de ausencia por enfermedad anima a los empleados a informar sobre sus enfermedades y no presentarse al trabajo cuando tienen síntomas gastrointestinales y de enfermedad transmitible. <input type="checkbox"/> Los clientes están limitados a las áreas públicas. <input type="checkbox"/> Los contratistas están limitados a sus áreas de trabajo específicas <input type="checkbox"/> Los contratistas y proveedores son controlados mientras están en la instalación de alimentos.
<p style="text-align: center;">LOS PRODUCTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Los productos se compran de proveedores comerciales acreditados. <input type="checkbox"/> Se guardan los registros de compra para efectos de localización de un producto y/o posible retiro de un producto. <input type="checkbox"/> Los productos llegan a la instalación alimentaria en vehículos de transporte limpios y seguros. <input type="checkbox"/> Nunca se dejan los productos en el muelle de carga sin supervisión. <input type="checkbox"/> Antes de su preparación o servicio, los alimentos son inspeccionados por manipulación. <input type="checkbox"/> La instalación cuenta con directrices para tratar posibles incidentes de manipulación. <input type="checkbox"/> Los alimentos son preparados por personal capacitado en seguridad alimentaria y procedimientos para seguridad alimentaria. <input type="checkbox"/> Se usa agua potable para enjuagar y preparar los alimentos. <input type="checkbox"/> Las barras de ensaladas y coches de autoservicio están bien controlados por el personal para prevenir contaminación y manipulación de productos. 	<p style="text-align: center;">LA PROPIEDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Las puertas que dan al muelle de embarque se mantienen bajo llave cuando no están en uso. <input type="checkbox"/> Todos los embarques en camiones (de entrada y salida) son controlados por los empleados de servicio alimentario. <input type="checkbox"/> Los productos son inspeccionados al momento de entrega. <input type="checkbox"/> Hay buena iluminación en todas las áreas de alto riesgo en la instalación. <input type="checkbox"/> Los químicos peligrosos, incluyendo cualquier pesticida, se mantienen bajo llave en un área segura. <input type="checkbox"/> Las áreas de alto riesgo están marcadas con "sólo empleados" y el acceso es limitado a los empleados que trabajan en esa área. <input type="checkbox"/> Hay un sistema de control de llaves. <input type="checkbox"/> Considere el uso de cámaras de seguridad en áreas de alto riesgo y tráfico continuo.

DESECHAR	RECUPERAR
<p>Cualquier alimento que haya sido contaminado o haya hecho contacto con agua, aguas residuales, vapores o químicos. Incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perecederos frescos - frutas y verduras, carne, pollo, pescado, productos lácteos y huevos. • Envases y paquetes abiertos • Envases vulnerables de pelar, cartón encerado, corcho o tapas de rosca o sellos de parafina como los de los envases plásticos o de vidrio de ketchup, salsas, leche, rábano picante, mayonesa, gaseosas, cerveza, etc. • Empaques porosos suaves - alimentos en cajas de cartón, papel, aluminio, plástico y celofán, como cajas o bolsas de alimentos, cereal, harina, azúcar, arroz, sal, etc. • Productos secos - especias, sazónadores y extractos, harina, azúcar y otros productos básicos en lata. • Artículos de servicio descartables - platos, tazas, utensilios, tapas, etc. 	<p>Alimentos congelados si están totalmente sellados y almacenados en una cámara frigorífica o en un congelador tipo armario (sin agua, humo, vapores o infiltración química) y donde la temperatura ambiente se ha mantenido por debajo de los 41°F.</p>
<p>Artículos enlatados y embotellados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si están carbonizados o cerca al calor del incendio. • Si están oxidados, perforados, abollados, abulta dos o goteando. 	<p>Latas y botellas no dañadas y desinfectadas que no han sufrido daño por el calor o el agua y que están libres de abolladuras, bultos, goteras u óxido.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quite las etiquetas originales e inmediatamente haga nuevas con un marcador permanente. • Lave con agua y jabón. • Enjuague y deje secar.
<p>Alimentos refrigerados o congelados tienen que ser desechados si:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Han estado en contacto con aguas residuales, agua, humo, vapores o filtración química. • A una temperatura mayor de 41°F por un mínimo de cuatro horas. • Congelados y luego descongelando por dos horas o más. • Calidad deteriorada o tienen una apariencia, color y olor poco común. 	<p>Si se ha contenido adecuadamente un incendio, inundación o rezago de aguas residuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podrán ser recuperados los alimentos en áreas no afectadas por el humo, vapores, agua, calor, químicos de extinguidores, aguas de inundación o residuales. • Consulte con su inspector de salud local.
<p>Alimentos potencialmente peligrosos (APP) tienen que ser desechados si han estado en la "Zona de temperaturas peligrosas" (41°F - 140°F) por más de 4 horas. Los APPs incluyen:</p> <p>Carne y platos mixtos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne de vaca, ternera, oveja, puerco, pollo, pescado, mariscos, embutidos, salchichas, jamón, etc. • Sopas, estofados, caserolas o platos similares conteniendo carnes, pasta, arroz, huevos o quesos. <p>Huevos y productos lácteos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevos o productos a base de huevos, helados, yogurt • Leche, crema, crema de leche, sopas y alimentos a base de crema • Quesos suaves como crema, ricotta, brie, etc. <p>Postres - Pasteles, tartas, y pasteles rellenos con natilla, queso, crema, merengue o calabaza.</p> <p>Frutas /Melones cortados & vegetales cocidos - Sandía, melón, guisantes, maíz o frejoles cocidos.</p>	<p>Lo no-APP podrán guardarse a temperatura ambiente, aunque en algunos casos se deteriorará la calidad. Se incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pan, panecillos, bollos dulces, pasteles secos • Mantequilla sólida o margarina • Quesos duros - cheddar, parmesano, etc. • Frutas frescas sin cortar & vegetales • Jugos de fruta o vegetales, frutas seca, pasteles de fruta • Productos enlatados • Alimentos secos - harina, pasta, arroz, etc. • Alimentos con alto contenido de azúcar - miel, mermeladas • Condimentos ácidos - ketchup, mostaza
<p>Alimentos parcialmente cocinados tienen que ser desechados si han estado sin energía eléctrica por más de una hora.</p>	<p>Los alimentos parcialmente cocidos pueden ser rápidamente calentados a 165°F si se ha estado sin energía eléctrica por menos de una hora. Si tiene dudas, tírelo.</p>

OTROS ARTÍCULOS QUE NO SON ALIMENTOS: DESECHAR

Deseche cualquier material que haya estado expuesto y que no pueda ser limpiado y desinfectado adecuadamente, incluyendo tostadoras y otros equipos alimentarios, mantelería, muebles, alfrombras, etc.

Desarrollado por: El Centro de Prácticas Avanzadas
del Área Metropolitana de las Ciudades Gemelas.

Guía de discusión para los gerentes de
alimentos, con lecciones visuales para
ser usado por los trabajadores
alimenticios

Preparación para Casos de Emergencia para los Trabajadores de Alimentos

ÍNDICE

Introducción	1
Lección 1 Corte del suministro eléctrico (apagón)	2
Lección 2 Inundación o rezago en el drenaje de aguas residuales	3
Lección 3 Incendio	4
Lección 4 Interrupción o contaminación del suministro de agua potable	5
Lección 5 Contaminación biológica y terrorismo	6
Lección 6 Bomba "sucias" (ataque radioactivo)	7
Lección 7 Emergencia química	8
Lección 8 Interrupción del recojo de residuos sólidos (basura) y desinfectación	9
Lección 9 Cómo mantener la seguridad alimentaria durante un desastre	10
Lección 10 Limpieza posterior al incidente: ¿desechar o recuperar?	11
Lección 11 Seguridad alimentaria	12
Preparación para casos de emergencia: registro de capacitación del personal	13

*Este es un proyecto del
Centro de prácticas avanzadas del área metropolitana de las Ciudades Gemelas
(Advanced Practice Center (APC) Auspiciado y financiado por la
Asociación nacional de de oficiales de la salud de la ciudad y el condado
(National Association of County and City Health Officials (NACCHO)):
La Oficina de protección de la salud pública del condado de Hennepin
(Hennepin County Public Health Protection)
El Departamento de salud pública del condado Ramsey-St. Paul
(Saint Paul-Ramsey County Department of Public Health)
Departamento de seguridad y administración sanitaria de la ciudad de Minneapolis
(City of Minneapolis Environmental Management & Safety)*

www.naccho.org/EQUIPh/

Primera impresión, Septiembre 2005

PREPARACIÓN PARA CASOS DE EMERGENCIA

MATERIALES PARA LA CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES ALIMENTARIOS

Con el Manual de preparación para casos de emergencia, los gerentes alimentarios de establecimientos obtienen materiales de fácil uso para educar a sus trabajadores de alimentos en lo relacionado a preparación y respuesta en casos de emergencia.

El Manual de preparación para casos de emergencia incluye una guía de discusión para los gerentes alimentarios. Cada lección viene acompañada de fotos con temas inherentes a una emergencia para conocimiento de los trabajadores alimentarios. Esta guía de emergencia y la lección respectiva, deben ser usadas por los gerentes alimentarios -una lección por vez- antes de un turno laboral o durante las reuniones regulares con el personal. La guía de discusión ayudará a los gerentes alimentarios en la presentación de cada lección y a aprender los elementos básicos para preparación y respuesta en casos de emergencia.

Las lecciones visuales (fotografías) pueden ser también usadas en caso de una emergencia y durante la recuperación posterior. Las lecciones describen los pasos básicos a seguir en caso de una emergencia en situaciones que van desde apagones hasta terrorismo biológico, sea por causas naturales o deliberadas. Se toma en cuenta la seguridad básica: cómo responder a una entrega sospechosa o mantener las puertas bajo llave para prevenir ingreso ilícito y/o vandalismo. Las lecciones dan ayuda para situaciones de emergencia de largo plazo y los pasos de recuperación a seguir luego de la emergencia.

En general, es responsabilidad de los gerentes alimentarios el mantener la seguridad de los alimentos. En caso de un peligro de salud inminente, suspenda la operación inmediatamente y mantenga el local cerrado hasta que las autoridades de salud locales autoricen la reapertura.

Esta lección ofrece pasos prácticos, relativamente simples y de bajo costo para mantener una estricta seguridad alimentaria, seguridad en las comidas y reducir así el impacto negativo que puedan causar una variedad de emergencias.

CORTE DE SUMINISTRO ELÉCTRICO (APAGÓN)

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

- 1 **Cierre el establecimiento.**
 - Es peligroso operar sin luz, ventilación, máquina lavadora de platos y termo. Suspenda la operación hasta que el suministro eléctrico vuelva.
 - Anote la hora de inicio del corte de suministro eléctrico.
- 2 **Tenga a mano el equipo necesario.**
 - Un termómetro para determinar si es seguro el uso de los alimentos.
 - Otros artículos útiles durante un corte de suministro eléctrico incluyen:
 - Una linterna para prevenir accidentes y para iluminar mientras registra las temperaturas.
 - Un lapicero y un cuaderno para registrar la hora y la temperatura.
 - Mantas y lonas para cubrir los refrigeradores que estén al descubierto.
- 3-6 **Determine si la temperatura de los alimentos es segura para consumo.**
 - Deje de cocinar, y no sirva alimentos que han sido cocinados parcialmente.
 - Empiece a registrar la hora y temperaturas de los alimentos inmediatamente después del corte de suministro eléctrico.
 - A cada hora revise y anote las temperaturas de los alimentos que se deben mantener calientes, y por lo menos cada dos horas las de los alimentos fríos, siempre anotando la hora en que toma la temperatura.
 - Calcule cuánto tiempo los alimentos permanecen en la Zona de temperatura peligrosa - de 41°F a 140°F.
- 7 **Mantenga fríos los alimentos que requieren refrigeración.**
 - Cubra las congeladoras con mantas o lonas y mantenga cerradas las puertas de la nevera.
 - No guarde alimentos calientes en el depósito de alimentos refrigerados (aumentará la temperatura).
- 8 **Deseche alimentos no aptos para consumo.**
 - Los alimentos cocinados parcialmente deberán ser desechados si han estado sin suministro eléctrico (a media cocción) por más de una hora.
 - Los alimentos calientes deberán ser desechados si se mantienen en una temperatura menor de 140°F por 4 horas.
 - Los alimentos fríos deben ser desechados si permanecen a una temperatura mayor de 41°F por 4 horas.

COLOQUIO...

- ¿Contamos con el equipo necesario en caso de un corte de suministro eléctrico? De ser así, ¿saben todos dónde se guarda?
- ¿Necesitamos un procedimiento para mantener un registro de los alimentos que deben ser desechados por motivo de seguridad alimentaria y efectos del seguro?

PREOCUPACIONES RELACIONADAS CON CORTE DE SUMINISTRO ELÉCTRICO...

Un corte de suministro eléctrico es peligroso para la operación y amenaza la seguridad alimentaria. Sin la iluminación apropiada, no es seguro moverse. Sin suministro eléctrico los alimentos no se pueden cocinar ni enfriar y los equipos, incluyendo lavadoras de platos y sistemas de aire acondicionado y calefacción, no pueden funcionar. Una vez que vuelve el suministro eléctrico, los alimentos que han permanecido por mucho tiempo en una zona de temperatura peligrosa no serán aptos para consumo y deberán ser desechados.

INUNDACIÓN O REZAGO EN EL DRENAJE DE AGUAS RESIDUALES

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

- 1 *Suspenda el servicio de comidas y bebidas.*
 - Cierre la operación. Las aguas de inundación y las aguas residuales contienen contaminantes que ponen en peligro la seguridad de los alimentos y de la salud pública. Una inundación puede dañar un edificio de tal manera que se convierte en un lugar inseguro de ocupar.
- 2a *Si hay rezago de aguas residuales, contenga la contaminación y pida ayuda.*
 - Ponga fuera de servicio el fregadero, desagüe, inodoro o máquina. Bloquee cualquier tipo de uso.
 - Mantenga el área fuera de circulación. De ser necesario, haga una barricada.
 - Desbloquee las líneas de drenaje de aguas residuales. Llame a un fontanero para reparación.
- 2b *En caso de inundación asegúrese que la estructura del edificio es segura.*
 - Discuta con su gerente asuntos relativos a la seguridad del edificio.
- 3-6 *Luego de la inundación o derrame de aguas residuales, limpie y desinfecte el edificio.*
 - Se recomiendan los servicios de una empresa de limpieza profesional. Los trabajadores involucrados en la limpieza deben usar protección para los ojos y la piel y una máscara de filtro N-95 para protegerse del moho.
 - Use ropa para estar al aire libre y botas de caucho que pueda quitarse y poner en bolsas para ser lavadas y desinfectadas antes de retirarse del área de derrame.
 - Limpie el área de derrame completamente con una solución detergente seguida por una solución desinfectante.
 - Inmediatamente lávese las manos dos veces. Use un componente de limpieza por un mínimo de 20 segundos y enjuague totalmente con agua limpia. Repita.
 - Deseche cualquier material que haya estado expuesto y que no pueda ser limpiado y desinfectado adecuadamente; esto incluye tostadoras u otros equipos de alimentos, mantelería, muebles, alfombras, artículos de uso único y cualquier cosa que no pueda ser lavada y desinfectada.
 - Lave con jabón todas las superficies de equipo fuerte; enjuague y desinfecte.
 - Deseche materiales de construcción porosos, incluyendo láminas prefabricadas u otras cubiertas de pared dañadas por el agua y que no se puedan lavar y desinfectar.
- 7 *Deseche alimentos no aptos para consumo.*
 - Deseche cualquier alimento o paquete de alimento que haya estado en contacto con agua de inundación o residual. Deseche productos alimenticios con tapas o de tapón (por ejemplo ketchup, leche y otras bebidas), alimentos en envases de vidrio y cualquier alimento empacado en papel, plástico, tela o fibra.
 - Deseche alimentos secos (por ejemplo harina, azúcar).
 - Deseche cajas de cartón aunque el contenido parezca estar seco.
 - Deseche latas de alimentos que estén abolladas, goteando, abultadas u oxidadas.

CONSEJO...

- La documentación fotográfica de la inundación o rezago de aguas residuales, puede ser útil para efectos del seguro.

PREOCUPACIONES RELACIONADAS CON INUNDACIÓN Y AGUAS RESIDUALES...

El agua de inundación puede acarrear cieno, residuos crudos, aceite o químicos que pueden hacer que alimentos dañados por tormentas no sean aptos para consumo si la envoltura está contaminada. Los desechos residuales contienen heces humanas y animales que pueden llevar una variedad organismos incluyendo virus, bacterias y huevos de parásitos. Muy pocos son los artículos de alimentos y bebidas que pueden ser recuperados luego de haber estado expuestos a inundaciones o aguas residuales. Cualquier alimento que haya entrado en contacto directo con el agua de inundación o con aguas residuales debe ser desechado.

INCENDIO

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

1-3 *Llame al 911 y cierre la operación en caso haya un incendio que no pueda ser controlado rápidamente.*

- Mantenga a la vista un plan claro de evacuación mostrando cómo los clientes y trabajadores pueden salir del edificio en forma segura y rápida. Es importante apartarse rápidamente del edificio; el humo y los gases de un incendio pueden debilitar e incluso ser mortales.
- Siga las instrucciones que le den los bomberos.

4-6 *Después del incendio: deseche todos los alimentos no aptos para consumo.*

- Con la ayuda de su departamento de salud local, deseche cualquier alimento que haya sido afectado por el calor, humo, fuego o químicos usados para apagar el fuego.
- Raramente se pueden recuperar las provisiones alimentarias, a menos que sean alimentos congelados que se han mantenido guardados en una cámara frigorífica o un congelador operativos y completamente sellados.
- Limpie y desinfecte todas las superficies en contacto con alimentos, utensilios y equipo. Tire cualquier utensilio y equipo que no pueda ser desinfectado completamente, por ejemplo, una tostadora.

COLOQUIO...

- ◆ *Revisemos nuestro plan de emergencia y el equipo que tenemos disponible para casos de incendio:*
 - Plan de evacuación para trabajadores y clientes con el cual los trabajadores estén familiarizados.
 - Revisiones de rutina para asegurar que las salidas no estén bloqueadas y que la luz de emergencia esté operativa.
 - Prácticas anuales para casos de incendios.
 - Servicio anual de los extinguidores de incendios y que los trabajadores alimentarios sepan cómo usarlos.

CONSEJO...

Documentación fotográfica del incendio y bienes descartados, pueden ser útiles para efectos del seguro.

PREOCUPACIONES RELACIONADAS CON INCENDIOS...

Típicamente, después de un incendio, no se pueden recuperar alimentos y utensilios de uso único. El humo, gases tóxicos y el uso de equipo de alta presión para contener incendios y los químicos, pueden penetrar en todo tipo de envoltura de alimentos y contaminar los alimentos almacenados. Incluso los alimentos en latas, frascos, botellas, envoltorios o cajas que hayan estado cerca al calor del incendio no son aptos para consumo. El equipo que no se pueda desinfectar completamente, deberá ser reemplazado.

INTERRUPCIÓN O CONTAMINACIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

- 1 *Notifique a su departamento de salud local y a la empresa de servicio público a cargo del suministro de agua potable.*
 - Su gerente tiene que informar el problema a la empresa de servicio público a cargo del suministro de agua potable y debe obtener información acerca del problema. Si se trata de agua contaminada, la empresa de servicio público deseará identificar el contaminante a la brevedad posible.
 - Su departamento de salud local le proporcionará información de cómo tratar contaminantes diferentes, sea usando agua hervida y/u otros recursos alternativos para el suministro de agua.
- 2 *Suspenda el servicio de alimentos y bebidas.*
 - La seguridad del agua es esencial para alimentos seguros. Es necesaria para cocinar y preparar alimentos, bebidas, para lavarse las manos y para limpiar el equipo.
- 3-4 *Una vez que se restablezca el servicio de agua potable segura:*
 - Siga las instrucciones del departamento de salud para recuperación por agua contaminada.
 - Deje correr el agua en las tuberías, grifos y fuentes por un mínimo de 5 minutos.
 - Cambie cualquier filtro de la línea de agua.
 - El equipo con conexiones a la línea de flotación debe ser enjuagado, limpiado y desinfectado de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Los ejemplos incluyen máquinas de mezcla de bebidas, aerosoles, urnas de té o café, máquinas de hacer hielo, vidrios y lavaplatos, el tanque suavizante de agua y los filtros.

COLOQUIO...

- ¿Qué equipos operamos que estén conectados a las líneas de flotación? ¿Tenemos algún filtro de agua en línea?

PREOCUPACIONES RELACIONADAS CON SERVICIO DE AGUA POTABLE...

La interrupción del servicio de agua potable puede ocurrir cuando se rompe una línea de agua principal, cuando se congelan las tuberías o hay mal funcionamiento de una bomba de agua o una terma. El agua potable puede también contaminarse por accidente o con la introducción deliberada de químicos, bacteria, virus y otros microorganismos que causan síntomas similares a los de la influenza, erupción en la piel u otras enfermedades.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA Y TERRORISMO

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

- 1 ***Manténgase alerta por cualquier actividad sospechosa.***
 - A fin de evitar contaminación de los alimentos, controle las actividades en la barra de ensaladas, el bufé y el coche de alimentos.
 - Preste atención a posibles polvos o líquidos en los alimentos, durante la entrega de productos o en paquetes.
 - Revise todas las entregas para descartar cualquier signo de contaminación alimentaria.
 - Individuos en áreas que no les corresponde, especialmente en la de preparación de alimentos y la de almacenamiento.
- 1 ***Reporte cualquier enfermedad de los empleados como una advertencia inicial de contaminación.***
 - Muchas de las enfermedades de los clientes y los empleados pueden ser una advertencia inicial de que ha habido contaminación de los alimentos. Síntomas similares a los del flu, erupción de la piel u otras enfermedades que adquieran los empleados deberán ser reportadas a la persona a cargo.
- 2 ***Limite el ingreso no autorizado a áreas alimentarias y archivos del negocio.***
 - No se permitirá el ingreso de individuos no autorizados a las áreas de preparación alimentaria o de almacenamiento, o a las oficinas donde se guardan los archivos de alimentos.
 - Los visitantes o proveedores deberán registrarse antes de ingresar a la cocina o deberán llevar puesta una insignia de identificación.
- 3-4 ***Reporte al gerente y a las autoridades de cualquier actividad sospechosa o alteración de los alimentos.***
 - Reporte actividades sospechosas en el área de alimentos o relacionadas con las entregas - llame al 911.
- 5 ***En caso de ocurrir una contaminación biológica, cierre la operación.***
 - Suspense el servicio de alimentos y bebidas para prevenir enfermedades posteriores.
- 6-8 ***Solicite información al departamento de salud de cómo limpiar luego de un incidente biológico.***
 - No limpie las áreas alimentarias o guarde los alimentos sin haber recibido consejo profesional. El limpiar con un paño las áreas de servicio alimentario puede por el contrario extender la contaminación.

COLOQUIO...

- ¿Estamos registrando las enfermedades de los empleados regularmente? ¿Cuál es nuestro procedimiento en estos casos?

PREOCUPACIONES RELACIONADAS A TERRORISMO BIOLÓGICO...

Los agentes de terrorismo biológico involucran el uso deliberado de un agente biológico de virus o bacteria infeccioso, o un dispositivo para propagar microorganismos que producen enfermedades, o toxinas en los alimentos, el agua o el aire. Los agentes de terrorismo biológico que pueden ser usados intencionadamente para contaminar los alimentos, incluyen entre otros: salmonella, ántrax, la toxina ricina.

BOMBA SUCIA

EXPLOSIONES & BOMBAS SUCIAS...

Si la causa de una explosión fue accidental o deliberada no se hará evidente inmediatamente. De todos modos, una explosión puede dañar la integridad estructural de edificios, por lo cual es importante alejarse de las áreas cercanas a una explosión. Los encargados de responder a la emergencia, tendrán la capacidad de medir los niveles de contaminantes en el aire y evaluar las posibles causas.

Una bomba sucia es un dispositivo terrorista que combina un explosivo convencional, tal como la dinamita, con material radioactivo. El propósito principal es crear temor y pánico. Mientras una bomba sucia está diseñada para contaminar con radiación un área pequeña, la contaminación no será lo suficientemente significativa como para causar muertes o enfermedades severas en los humanos. En todo caso, las partículas radioactivas en el aire pueden contaminar varias cuadras de la ciudad y su limpieza es costosa.

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

- 1 ***Si se encuentra cerca a un área de explosión, aléjese inmediatamente.***
 - Cúbrase la boca y la nariz con un paño húmedo para evitar respirar el polvo o ceniza en un área humeante.
 - Aléjese del área caminando. Ingrese al edificio más cercano pasando el área de la explosión, esto reducirá la exposición a partículas radioactivas.
- 2 ***Reporte la explosión***
 - Para reportar una explosión, llame al 911.
- 3-5 ***Una vez alejado del área de la explosión, manténgase en el interior, y busque información sobre protección de la salud***
 - Sintonice la radio local, TV o fuentes de noticias por computador para respuestas de emergencia y mensajes relacionados con la salud. De haberse liberado algún material radioactivo, los centros de noticias locales harán saber al público dónde presentarse para control de radiación y otras pruebas, protocolos de descontaminación para proteger la salud y medidas para prevenir la propagación de la contaminación.
 - Suspenda el servicio de comidas y bebidas. Los contaminantes que una bomba sucia llevó en el aire y el agua pueden contaminar los alimentos y el agua.
- 6-8 ***Obtenga consejo profesional del Departamento de salud para hacer la limpieza***
 - No limpie áreas alimentarias o guarde alimentos expuestos sin el consejo experto del departamento de salud. Cómo limpiar depende del tipo de contaminante; algunas sustancias se propagarán únicamente a través de limpieza convencional.

EMERGENCIAS QUÍMICAS

Una emergencia química es causada por fuga accidental o deliberada de químicos peligrosos al medio ambiente, por ejemplo el accidente de un camión cisterna o la fuga en una instalación industrial que amenaza la salud pública y pueda contaminar el aire, tierra, alimentos, agua y superficies de preparación de alimentos en el área donde ocurra esa fuga.

En caso de que la fuga sea un acto terrorista, los agentes químicos serán utilizados intencionalmente para amenazar la salud pública y el medio ambiente físico, causando así, daños y temor.

Los signos de advertencia de una fuga química incluyen:

- Un olor inexplicable y que es completamente ajeno al entorno. Un olor químico disipado puede significar que el químico ha afectado su sentido del olfato.
- Un número poco común de problemas de salud en las personas, incluyendo náusea, desorientación, dificultad en la respiración y convulsiones.
- Irritación y quemadura de los ojos o la piel.
- Una incidencia poco común de muerte de aves, insectos u otros animales.

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

- 1 **Reporte una emergencia química o posibles señales de una exposición química.**
 - Llame al 911 y al Oficial a cargo en Minnesota (Minnesota Duty Officer) al 1-800-422-0798.
 - Para mayor información, sintonice la radio local o centros de noticias de TV.
- 2 **Limite el nivel de exposición en las personas. Evacúe el área de exposición química.**
 - Cubra bocas y narices con paños húmedos para prevenir exposición química.
- 3 **Suspenda el servicio de alimentos y bebidas.**
 - Descontinúe el servicio de alimentos y bebidas. Un agente químico portador puede contaminar los alimentos y el agua.
- 4 **Busque asesoría profesional para la limpieza del área.**
 - No limpie o guarde alimentos sin haber consultado con los expertos del departamento de salud. Cómo hacer la limpieza depende del tipo de agente químico.
- 5 **Use limpiadores y otros químicos de manera segura.**
 - Incluso los agentes químicos de uso diario para limpieza y desinfección pueden convertirse en tóxicos si no son usados y guardados correctamente. Nunca mezcle limpiadores químicos, solventes o desengrasadores. Asegúrese que usted ha sido capacitado en el uso apropiado y almacenamiento de químicos en el trabajo.

PREOCUPACIONES RELACIONADAS CON EMERGENCIAS QUÍMICAS...

Los químicos pueden contaminar el aire que respiramos, el agua que bebemos, la provisión de alimentos o las superficies que tocan las personas. La limpieza adecuada requiere de evaluación y consejo expertos. Las emergencias químicas incluyen accidentes industriales o accidentes de transporte con fuga de químicos tóxicos (por ejemplo, cloro o amoníaco) y actos deliberados de terrorismo químico.

INTERRUPCIÓN DE RECOJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y DESINFECTACIÓN

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

- 1 ***Separe los desperdicios de alimentos y productos perecederos de otro tipo de basura.***
 - Los desperdicios de alimentos y otros productos perecederos crean problemas de olor y atraen insectos y roedores. Si el recojo de basura ha sido interrumpido, sepárela en diferentes contenedores para ahorrar espacio y tener un mejor manejo de los residuos.
- 2 ***Separe los materiales peligrosos de los otros.***
 - Los materiales peligrosos como químicos y solventes para limpieza necesitan almacenarse en un recipiente designado para este uso y ser enviados a una instalación de manejo de residuos aprobada.
- 3-4 ***Almacene la basura de manera segura***
 - Coloque todos los desperdicios de comida en bolsas plásticas de basura. No las llene en exceso.
 - Cierre bien la apertura de la bolsa para prevenir derrames, controlar los olores y prevenir el ingreso de insectos.
 - Mantenga la basura tan lejos como le sea posible de las áreas de servicio de alimentos.
 - Coloque las bolsas de basura en contenedores o latas de basura que cierren herméticamente para que no entren roedores. No permita que los desperdicios de comidas se acumulen fuera de los receptáculos de basura.
- 5 ***Controle el área de almacenamiento de basura***
 - Revise diariamente para prevenir plagas y derrames.
 - Evite que el personal guarde basura que contiene comida dañada e insegura.
 - Si se interrumpe el servicio de recojo, pero las instalaciones para eliminación de desechos se encuentra operacional, la basura deberá ser transportada a la instalación cada 3 o 7 días.
- 6 ***Separe el aceite de cocina ya usado***
 - No mezcle aceite usado de las freidoras con la basura que contiene comida.
 - Use baldes sellados o recipientes para grasa para el aceite usado.
- 7-12 ***Controle plagas tales como roedores e insectos.***
 - Limpie bien cualquier posible nido de plagas. Fuera del edificio quite la maleza, hojas o escombros donde se puedan esconder las plagas y construir sus nidos. Dentro del edificio, almacene los alimentos y el equipo ordenadamente fuera del piso.
 - Use trampas, como placas engomadas, para detectar y controlar las actividades de las plagas.
 - Revise los embarques entrantes por señales de infestación de insectos, como huevos o larvas de insectos en las frutas y verduras.
 - Quite el agua estancada en el exterior para reducir el caldo de cultivo de insectos; ejemplo: un balde de agua sin cubierta o la tapa de un recipiente de basura llena de agua de lluvia.

PREOCUPACIONES RELACIONADAS CON RESIDUOS SÓLIDOS Y PLAGAS...

De ocurrir un desastre que interrumpa el recojo de basura, las plagas pueden presentarse como un problema. La basura es alimento de insectos y roedores. Las plagas pueden propagar enfermedades y causar enfermedades por alimentos. Pueden dañar los alimentos, los suministros y edificios, así como ahuyentar a los clientes

CÓMO MANTENER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE UN DESASTRE

EN CASO DE UN DESASTRE...

El pánico de un desastre causará un impacto en el equipo, en el horario regular de los empleados, en el servicio regular y en la comunidad. Una revisión en grupo de los puntos básicos para mantener la seguridad en los alimentos, puede ayudar a que los trabajadores de esa área se mantengan atentos y así reducir las posibilidades de enfermedades por alimentos que se puedan presentar si la operación sufre contratiempos.

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

1-4 *Ayude a mantener la seguridad de los alimentos durante la desorganización causada por una emergencia.*

- Limpie y desinfecte las áreas de preparación de alimentos usando agua de una fuente segura y aprobada.
- Ponga en práctica procedimientos estrictos de lavado de manos como la mejor manera para prevenir la propagación de enfermedades.
- Ni siquiera en casos de desastre acepte alimentos preparados en casa, o alimentos y agua de fuentes desconocidas o no aprobadas. Estos artículos no han pasado por control de calidad para el público en general, no se puede asegurar que las temperaturas de transporte son apropiadas, pueden haber sido contaminados y causar enfermedades a las personas. Examine cuidadosamente los alimentos sellados y enlatados para detectar si están estropeados, contaminados o de alguna manera dañados.

5-6 *Asegúrese que los alimentos no están en la Zona de temperatura peligrosa.*

- Mantenga los alimentos fríos a una temperatura de 41°F o más baja. Regularmente, use un termómetro alimentario para revisar y anotar las temperaturas de alimentos congelados y refrigerados. Las bacterias que causan enfermedades se desarrollan a temperaturas altas.
- Mantenga alimentos calientes a una temperatura de 140°F o más alta. Regularmente, use un termómetro para revisar y anotar las temperaturas de alimentos que deban mantenerse calientes.
- Guarde los alimentos cocinados que deben refrigerarse en recipientes de poca profundidad para que enfríen y se mantengan seguros.
- Los alimentos que no han sido enfriados adecuadamente pueden generar el crecimiento de bacterias que causan enfermedades.

◆ *Lávese las manos frecuentemente.*

1. Levántese las mangas y moje sus manos con agua tibia.
2. Jabónese bien las manos incluyendo los antebrazos.
3. La regla de los 20 segundos: Jabónese ambas manos por un mínimo de 20 segundos. Asegúrese de lavar las palmas, el dorso, jabonar bien entre los dedos y los antebrazos. Use un cepillo para limpiar bajo las uñas y entre los dedos.
4. Enjuague sus manos y antebrazos en agua tibia. Mantenga las yemas de los dedos hacia abajo mientras enjuaga sus manos.
5. Seque sus manos con toallas de papel de un solo uso, toallas en rollo o secador eléctrico de manos.
6. Use la toalla para cerrar el grifo.

PREOCUPACIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD Y LAVADO DE MANOS...

En el pánico de una emergencia, el mantener la seguridad básica con los alimentos podrá reducir enfermedades producidas por alimentos o intoxicación. El lavar sus manos frecuente y completamente es una de las maneras más importantes de proteger la salud pública. La piel de nuestras manos mantiene millones de minúsculas bacterias y virus que pueden transmitirse a los alimentos y a otras personas. El lavar las manos correctamente puede reducir estos microorganismos de 100 a 1,000 veces. Si todos se lavaran las manos antes de tocar alimentos y después de usar los servicios higiénicos, se podrían evitar la mitad de las enfermedades causadas por alimentos y por intoxicación.

LIMPIEZA LUEGO DE UN INCIDENTE: ¿DESECHAR O GUARDAR?

MIRANDO LOS CUADROS, ¿qué pasos se describen para mantener la seguridad del público?

- ◆ *Deseche alimentos que hayan estado mucho tiempo en la Zona de temperatura peligrosa.*
 - Alimentos cocinados parcialmente deben ser desechados si no ha habido suministro eléctrico por más de una hora.
 - Los alimentos calientes deben ser desechados si se han mantenido en una temperatura menor de 140°F por 4 horas.
 - Los alimentos fríos deben desecharse si se han mantenido por 4 horas en una temperatura mayor de 41°F.
- ◆ *Deseche alimentos dañados por el fuego.*
 - Deseche cualquier alimento que haya podido ser afectado por el calor, humo, fuego, químicos para extinguir el fuego o agua a presión.
- ◆ *Deseche alimentos que hayan sido dañados por una inundación.*
 - Elimine productos alimenticios con tapas o de tapón (por ejemplo, ketchup, leche u otras bebidas) alimentos en recipientes de vidrio y cualquier alimento empacado en papel, plástico, tela o fibra.
 - Deseche alimentos secos, como harina y azúcar.
 - Deseche cajas de cartón aun si el contenido parece seco.
 - Deseche latas de alimentos que estén abolladas, goteando, abultadas u oxidadas. Para reusar enlatados intactos: quite las etiquetas, friegue la superficie con agua caliente y jabonosa, enjuague en agua limpia y remójelas en una solución desinfectante (una cucharada de lejía por galón de agua) por un mínimo de 90 segundos. Luego de sercarlo, marque el contenido con un marcador permanente.
- ◆ *Deseche alimentos y materiales que hayan sido expuestos a un rezago de agua residual.*
 - Deseche cualquier alimento o empaque de alimento que haya estado en contacto con aguas residuales.
 - Deseche cualquier material que no haya sido limpiado y desinfectado eficientemente, incluyendo tostadoras y otros equipos de alimentos, mantelería, muebles, alfombras, etc.

COLOQUIO...

- ¿Hay algún artículo en la lista de desechables que lo sorprende? Comente porqué es importante desecharlos. Para mayor información vaya a las lecciones correspondientes a corte de suministro eléctrico, incendios, inundación y rezago de aguas residuales, o consulte con su inspector de la salud.

PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

MIRANDO LAS FOTOS, ¿cuáles cree usted son los pasos que se están tomando para mantener la seguridad del público?

- 1-2 **Limite el ingreso de personas no autorizadas a las áreas alimentarias y de archivo del negocio.**
 - Limite el paso de clientes a las áreas abiertas de la cocina
 - Los visitantes o proveedores que vayan a la cocina deberán pasar por un control o llevar puesta una insignia de visitante. Esté atento y observe por cualquier persona no autorizada en el área de preparación alimentaria y de almacenaje.
 - Fije anuncios prohibiendo el acceso, que digan por ejemplo: "Sólo para empleados".
- 3 **Cerciórese de la seguridad en la barra de ensaladas o el bufé.**
 - Controle cuidadosamente las barras de ensaladas y los coches de auto-servicio para prevenir la manipulación y contaminación de los alimentos.
 - Reporte a la persona a cargo de cualquier actividad sospechosa.
- 4 **Inspeccione las entregas para reconocer señales de manipulación o por paquetes inesperados.**
 - Asegúrese que los productos recibidos son sólo aquellos que fueron solicitados y están correctamente sellados, sin señales de manipulación.
 - Verifique a la persona a cargo de la entrega si no le es conocida. De ser necesario, pídale le muestre su documento de identificación.
 - Revise las entregas para descartar posibles polvos sospechosos o líquidos que puedan ser una señal de los alimentos u otros paquetes.
- 5 **Reporte a la persona a cargo de cualquier actividad sospechosa.**
 - Llame a la policía al 911 siguiendo las normas de su establecimiento de alimentos.
- 6 **Ilumine adecuadamente y cierre con llave las puertas y otros puntos de entrada.**
 - Mantenga bajo llave las puertas que dan al área de carga mientras no estén en uso.
 - Instale y reemplace las luces de tal manera que los puntos posibles de entrada se mantengan bien iluminados.
 - Mantenga los químicos peligrosos, incluyendo pesticidas, en un área segura y bajo llave.
- 7 **Reporte la enfermedad de un empleado como una advertencia inicial de manipulación.**
 - Los síntomas similares al flu, erupciones en la piel u otras enfermedades, deberán ser registrados como una señal de advertencia en caso de que haya ocurrido algún tipo de manipulación o contaminación de los alimentos.
 - La persona a cargo ha de mantener un registro de las enfermedades de los empleados.

COLOQUIO...

- ¿Qué pasos ya han sido tomados para mantener la seguridad alimentaria? ¿Puede alguien con intenciones maliciosas burlar nuestra seguridad existente, y cómo podemos reforzar esa seguridad?
- Acordemos en los pasos a seguir si nota una persona sospechosa, una actividad o entrega que pueda haber sido manipulada (por ejemplo, repórtelo a la persona a cargo, y reporte actividades sospechosas o entregas con evidencia de manipulación o polvo/contaminación visibles a la policía, al 911).
- En la barra de ensaladas, bufé u otro coche de servicio (si aplica), ¿cómo prevenir manipulación de los alimentos?, ¿es nuestro control adecuado?

PORQUÉ ES IMPORTANTE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS...

Un programa para mantener la seguridad de los alimentos ayudará a proteger a los clientes y empleados de vulnerabilidad a amenazas terroristas y actos criminales de manipulación de alimentos. Los alimentos han sido usados para propagar agentes biológicos (por ejemplo el caso de un envenenamiento deliberado de salmonella en una barra de ensaladas en Washington). La mejora en la seguridad de los alimentos puede reducir las amenazas para la salud pública, la responsabilidad del negocio y puede prevenir la manipulación de alimentos que pueda tener como resultado serias consecuencias para un negocio.

PREPARACION PARA CASOS DE EMERGENCIA

(Fotocopie y use este formulario para llevar la cuenta de la capacitación del personal.)

LECCIÓN	FECHA DE LA CAPACITACIÓN	QUIÉN ASISTIÓ	INICIALES DEL INSTRUCTOR
1. Corte de suministro eléctrico			
2. Inundación o rezago de aguas residuales			
3. Incendio			
4. Interrupción del servicio de agua potable o contaminación			
5. Contaminación biológica y terrorismo			
6. Bomba sucia			
7. Emergencia química			
8. Interrupción del servicio de residuos sólidos y control de plagas			
9. Cómo mantener la seguridad de los alimentos en caso de un desastre			
10. Limpieza luego del incidente: desechar o guardar?			
11. Seguridad alimentaria			

Desarrollado por: El Centro de Prácticas Avanzadas
del Área Metropolitana de las Ciudades Gemelas.

Corte de Electricidad

1. Descontinúe el servicio de servir alimentos y bebidas al público general.

- ◆ Notifique a los clientes.



2. Haga inmediatamente lo siguiente:

- ◆ Anote la hora cuando se fue la luz.
- ◆ Tome con un termómetro las temperaturas de los alimentos y anótelas.



3. Mantenga buenos registros de las temperaturas mientras no haya electricidad.

- ◆ Controle la temperatura de los alimentos calientes cada hora y la de los alimentos fríos cada 2 horas para cada unidad.
- ◆ Anote las horas y las temperaturas.

DATE	TIME	EMPLOYEE	FOOD ITEM	TEMP	CORRECTIVE ACTION
1/4	4:30	EJ	SOUP	30°	
1/4	4:30	EJ	BEEF BOB	58°	
1/4	4:30	EJ	MEAT POTATO	161°	
1/4	4:30	EJ	POT SA	40°	
1/4	4:30	EJ	GRASS BEAN POT	40°	
1/4	4:30	EJ	GRASS ALONG	38°	
1/4	4:30	EJ	SP. SAUS	28°	
1/4	4:30	E.C.	C. HILL	130°	
1/4	10:30	E.C.	SOUP	170°	
1/4	11:00	E.C.	BLANK CLEAN SAUS	100°	Reheat to 165°
1/4	11:00	E.C.	ROAST BEEF GULLY	157°	
1/4	11:30	E.C.	MASHED	150°	
1/4	11:30	E.C.	SAUS	300°	
1/4	11:30	E.C.	C. AND	30°	
1/4	11:30	E.C.	SOUP	170°	
1/4	5:00	EJ	SOUP SA	38°	
1/4	5:00	EJ	SOUP	38°	
1/4	5:00	EJ	OFFER SOUP	175°	
1/4	5:00	EJ	SOUP	38°	
1/4	5:00	EJ	TUNA BURGERS	58°	
1/4	11:07	JK	MEAS	29°	
1/4	11:30	JK	SOUP	38°	
1/4	1:30	JK	BL. POTATO	220°	
1/4	1:30	JK	BL. POTATO	220°	
1/4	1:30	JK	TURKEY SANDWICH	101°	
1/4	1:30	JK	SOUP	38°	
1/4	1:30	JK	SOUP	38°	

4. No sirva alimentos parcialmente cocinados.

- ◆ Si la electricidad vuelve dentro de 1 hora de haberse ido, recaliente los alimentos rápidamente a 165°F.
- ◆ Si el apagón dura más de una 1 hora, deseche los alimentos.



Corte de Electricidad



5. Alimentos que se mantienen fríos:

- ◆ Deseche todos los alimentos fríos que hayan estado por encima de una temperatura de 41°F durante más de 4 horas.



6. Alimentos que se mantienen calientes:

- ◆ Deseche todos los alimentos calientes que hayan estado por debajo de una temperatura de 140°F durante más de 4 horas.



7. Consejos para el uso del refrigerador:

- ◆ Mantenga cerradas las puertas del refrigerador.
- ◆ Cubra las unidades abiertas con una lona plástica.
- ◆ No añada alimentos calientes a las unidades.



8. Recuperación cuando vuelve la electricidad:

- ◆ Revise los registros de temperaturas.
- ◆ Deseche los alimentos según sea necesario.
- ◆ Vuelva a la posición de encendido todos los interruptores automáticos de circuito, equipos, etc.

Inundación o Retroceso de las Aguas Negras

1. Deje de servir alimentos y bebidas.

- ◆ Notifique a los clientes.

2a. Si ocurre el retroceso de las aguas negras, ello es una indicación de que los tubos de las cloacas están tapados.

- ◆ Asegúrese que no lleva en la suela de sus zapatos la suciedad de las aguas negras por las instalaciones.
- ◆ Llame a un plomero para que limpie los tubos de desagüe de las aguas negras.

2b. Si ocurre una inundación, primero haga una evaluación del daño causado.

- ◆ ¿Está seguro el edificio para ser ocupado?
- ◆ Pregúntele al gerente si el edificio está seguro.

3. Limpie el edificio-¡sin arriesgarse!

- ◆ Use botas de goma, guantes, gafas de seguridad y mono de trabajo.
- ◆ Use una mascarilla con filtro N-95 para protección contra el moho.



Inundación o Retroceso de las Aguas Negras



4. Limpie el edificio-pisos y paredes.

- ◆ Elimine las aguas negras, los sólidos y el agua.
- ◆ Restriegue con cepillo y jabón.
- ◆ Enjuague y seguidamente higienice los pisos y las paredes.
- ◆ Seque rápidamente las superficies con ventiladores.

5. Limpie todos los equipos que se utilizan con los alimentos.

- ◆ Limpie con jabón y agua todas las superficies duras de los equipos.
- ◆ Enjuáguelas e higienícelas antes de usarlas.
- ◆ Batidoras/mezcladoras, máquinas de hielo, etc.

6. Deseche artículos del edificio dañados.

- ◆ Deseche todos los artículos porosos contaminados que no puedan ser limpiados.

7. Rescate los alimentos que pueda y reanude el servicio.

- ◆ Deseche aquellos alimentos que hayan sido contaminados por las aguas negras o por la inundación
- ◆ Deseche todos los envases porosos de alimentos que no puedan ser limpiados (bolsas de harina, de sal, botellas o latas con tapas atornillables, de corcho o que se abren fácilmente).
- ◆ Llame a su departamento de sanidad para que inspeccione la limpieza realizada y las mercaderías rescatadas.

Incendio

1. Pida ayuda.
2. Evalúe la seriedad de la situación.
3. Siga las instrucciones del departamento de bomberos.
4. Posteriormente, deseche los alimentos peligrosos.
5. Repare o reemplace los equipos dañados.
6. Antes de reabrir, pida que se haga una inspección de seguridad de los alimentos.

Estado de Alerta para los Trabajadores de la Alimentación



Interrupción o Contaminación del Servicio de Agua

1. Llame al departamento de sanidad y al servicio público de suministro de agua.



2. Deje de servir alimentos y bebidas.



3. ¿Estamos listos para reabrir?

- ◆ ¿Tenemos agua potable?
- ◆ Llame al departamento de sanidad local.



4. Recuperación y limpieza:

- ◆ Siga las instrucciones del departamento de sanidad local relacionadas con aguas contaminadas.
- ◆ Limpie e higienice según sea necesario.



Manipulación Biológica Indebida y Terrorismo

1. Manténgase vigilante por actividades sospechosas y artículos no usuales.

- ♦ Muchos clientes y empleados que están enfermos.
- ♦ Alimentos que no lucen bien.
- ♦ Polvos o líquidos sospechosos.
- ♦ Personas no autorizadas.

2. Limite el acceso de personas que no sean empleados.

- ♦ Verifique la identidad de los visitantes.
- ♦ Haga registrar a las personas que hacen entregas de mercancías.
- ♦ Consulte con el gerente si no está seguro.

3. Notifique al encargado si ve actividades sospechosas.

4. El gerente o el encargado podrían tener que llamar al número 911.



Manipulación Biológica Indebida y Terrorismo



5. Cierre el establecimiento si ocurre un incidente de contaminación biológica.

- ◆ Alerta a los clientes.
- ◆ Deje de servir alimentos.

6. Rescate de alimentos y limpieza del establecimiento: ¡ADVERTENCIA!

- ◆ NO trate de rescatar alimentos ni de limpiar hasta haber tenido la opinion de un experto del departamento de sanidad.
- ◆ Cómo limpiar las cosas variará dependiendo del tipo de contaminante biológico.

7. Limpieza- ¡con seguridad!

- ◆ Es peligroso limpiar sin tener el equipo de seguridad apropiado.
- ◆ Hable con el departamento de sanidad para averiguar qué se requiere hacer.

8. ¡Cuidese! Hable con su gerente antes de hacer algo.

- ◆ Un incidente biológico no es una situación normal.

"Bomba Sucia" (Arma radiológica)

1. Si el establecimiento EST` en el área inmediata del estallido de la bomba:

- ◆ Vea al gerente para obtener instrucciones.
- ◆ Aléjese a pie del área cercana al estallido.
- ◆ Cúbrase la boca y la nariz con un paño mojado para evitar inhalar polvo.



2. Si el establecimiento NO EST` en el área inmediata del estallido de la bomba, quédese en el edificio:

- ◆ Vea al gerente para obtener instrucciones.
- ◆ Llame al 911 para denunciar la explosión.



3. Encienda la televisión, la radio y las computadoras para obtener información de emergencia.

- ◆ ¿Es seguro el lugar donde está?
- ◆ Si no lo es, ¿Dónde debe ir?
- ◆ ¿Lugares de descontaminación?



4. El peligro más grande de una "bomba sucia" es el estallido en sí.

- ◆ Quédese dentro.
- ◆ Los edificios proveerán algo de resguardo contra la radiación.
- ◆ Reduzca al máximo la cantidad de tiempo que está expuesto a la radiación.





"Bomba Sucia" (Arma radiológica)

5. Detenga las operaciones si ocurre un ataque con una "bomba sucia".

- ◆ Alerta a los clientes.
- ◆ Deje de servir alimentos.

6. Rescate de los alimentos y limpieza del establecimiento:
¡ADVERTENCIA!

- ◆ NO trate de rescatar alimentos ni de realizar la limpieza hasta que haya obtenido la opinión de un experto del departamento de sanidad.
- ◆ Cómo limpiar las cosas variará dependiendo del tipo de "bomba sucia".

7. Limpieza-¡con seguridad!

- ◆ Es peligroso realizar la limpieza sin contar con el equipo de seguridad apropiado.
- ◆ Consulte al departamento de sanidad para averiguar qué equipo se necesita.

8 ¡Cúidese! Hable con su gerente antes de hacer algo.

- ◆ Una "bomba sucia" no es una situación normal.
- ◆ ¡Hable con su gerente sobre todos los aspectos ANTES de hacer algo!

Incidente Químico

1. Llame al número 911 y al departamento de sanidad.
2. Cúbrase la boca y la nariz con un paño mojado para evitar la exposición.
3. Descontinúe el servicio de servir alimentos y bebidas al público general.
4. Obtenga asesamiento de expertos sobre la limpieza.
 - ♦ Llame al departamento de sanidad local.
5. Capacitación sobre seguridad de los empleados:
 - ♦ Uso apropiado de los productos químicos almacenados en el lugar.



Interrupción de Servicio Debida a Desperdicios Sólidos y Control de Plagas

1. Separe los desperdicios de alimentos de las cajas y latas vacías.
2. Separe los materiales peligrosos para que sean desechados como corresponde.
3. Ponga los desperdicios de alimentos en bolsas plásticas y ate las bolsas firmemente.
4. Coloque las bolsas atadas dentro de recipientes cuyas tapas queden bien apretadas.
5. ¡Los desperdicios de alimentos que se dejan fuera de los recipientes atraen plagas!
6. Ponga el aceite de cocina usado de los freidores en baldes sellados o recipientes para grasa.
 - ◆ No lo mezcle con desperdicios de alimentos.



Interrupción de Servicio Debida a Desperdicios Sólidos y Control de Plagas



7. Elimine lugares exteriores donde los insectos puedan hacer nidos - saque ramas, basura, etc.

8. Elimine lugares interiores donde los insectos puedan hacer nidos - almacene los alimentos y los equipos ordenadamente y elevados del piso.

9. Use trampas para detectar y controlar la actividad de las plagas.

10. Inspeccione los embarques entrantes.

11. Mantenga cerrados los recipientes de desperdicios y mantenga limpio el suelo que los rodea.

12. Elimine el agua estancada.

Mantenga la Seguridad de los Alimentos en una Situación de Desastre

1. Practique las medidas básicas de seguridad de alimentos en una situación de desastre.
2. Limpie e higienice las áreas de preparación de alimentos antes de usarlas.
3. El lavado de las manos es una de las formas más importantes de no contaminar los alimentos.
4. Los alimentos caseros no pueden utilizarse, incluso en una situación de desastre.
5. Vigile los alimentos fríos para mantenerlos a temperaturas a o por debajo de 41°F.
6. Vigile los alimentos calientes para mantenerlos a temperaturas a o por encima de 140°F



Mantenga la Seguridad de los Alimentos en una Situación de Desastre

(¡Lávese las manos frecuentemente!)

1. Remánguese y mójese las manos con agua caliente.



2. Use jabón. Pásese la espuma de jabón por las manos y los antebrazos.



3. Lávese bien durante 20 segundos.



4. Enjúaguese las manos y los antebrazos.



5. Séquese las manos utilizando una toalla limpia.



6. Use la toalla para cerrar el grifo.



¿Desechar o Rescatar?

Deseche	Rescate
<p>Cualquier alimento que haya sido contaminado o que haya entrado en contacto con el agua, con las aguas negras, el humo, vapores y gases o sustancias químicas. Esto incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ productos perecederos frescos - productos de granja, carne de res, productos avícolas, pescado, productos lácteos y huevos. ♦ recipientes y paquetes abiertos ♦ recipientes vulnerables con tapas desprendibles, cartón encerado, corcho o tapas roscadas o sellos de parafina tales como recipientes de vidrio o plásticos de salsa catsup, aderezos de ensalada, leche, rábano picante, mayonesa, refrescos, cervezas, salsas, etc. ♦ envases blandos y porosos - alimentos en cajas de cartón, de papel, en lámina de aluminio, de plástico y en celofán, tales como cajas o bolsas de alimentos, de cereales, de harina, de azúcar, de arroz, de sal, etc. ♦ alimentos secos - especias, sazón y extractos, harina, azúcar y otros productos alimenticios básicos en latas pequeñas. ♦ artículos de servicio de un sólo uso - platos, vasos y tazas, utensilios, tapas, etc. 	<p>Alimentos congelados si están almacenados en un cuarto congelador completamente sellado o tipo gabinete (donde no haya posibilidad de infiltración de agua, humo, vapores y gases o sustancias químicas) y donde la temperatura ambiente haya permanecido por debajo de 41°F.</p>
<p>Artículos enlatados y embotellados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ si están quemados o estuvieron cerca del calor de un fuego ♦ si están oxidados, picados, abollados, hinchados o pierden líquido 	<p>Desinfecte las latas y botellas que no hayan sufrido daño por calor o agua y que estén libres de abolladuras, no estén hinchadas ni tengan pérdidas de líquido ni óxido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ quite las etiquetas de papel ♦ lávelos con jabón y agua ♦ enjuáguelos y déjelos secar al aire ♦ marque los envases con un marcador de tinta permanente
<p>Los alimentos refrigerados o congelados deben ser desechados si:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ estuvieron en contacto con aguas negras, agua, humo, vapores y gases o derrames químicos. o estuvieron por encima de 41°F durante por lo menos cuatro horas. ♦ estaban congelados y luego estuvieron descongelados durante dos o más horas. ♦ su calidad se deterioró o tienen un aspecto, color u olor inusual. 	<p>Si se ha contenido eficazmente el incendio, la inundación o el retroceso de las aguas negras:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ los alimentos que se encuentran en áreas no afectadas por el humo, vapores y gases, agua, calor, sustancias químicas usadas para apagar el incendio, agua de la inundación o retroceso de las aguas negras pueden ser rescatados. ♦ pídale la opinión a su inspector de sanidad local.

¿Desechar o Rescatar?

Deseche	Rescate
<p>Los Alimentos Potencialmente Peligrosos (o PHF en inglés) deben ser desechados si han estado en la "Zona de Temperatura de Peligro" (41°F - 140°F) durante más de 4 horas. Los PHF incluyen:</p> <p>Carnes y platos preparados con carne</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Carne de res, ternera, cordero, cerdo, aves, pescado, mariscos, fiambres, perros calientes, jamones, etc. ♦ Sopas, guisos, platos de carnes y verduras hechas al horno o platos similares que contengan carnes, pasta, arroz, huevos o quesos. <p>Huevos y productos lácteos</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Huevos o productos con huevos, cremas heladas, yoghurt ♦ Leche, crema, crema de leche, alimentos o sopas con base de crema ♦ Quesos blandos tales como crema, ricota, brie, etc. <p>Postres - Tartas, tortas y pasteles que contengan natilla, queso, chiffon, merengue o calabaza</p> <p>Frutas /Melones Cortados y Vegetales cocidos - Sandía, melones tipo musk o dulces, arvejas, maíz o frijoles cocidos</p>	<p>Los alimentos que no son PHF pueden ser mantenidos a temperatura ambiente, aunque su calidad se deteriore, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Pan, bollitos, panecillos muffins, tortas secas ♦ Mantequilla sólida o margarina ♦ Quesos duros - de cheddar, parmesano, etc. ♦ Frutas y vegetales frescos sin cortar ♦ Jugos de frutas o de vegetales, frutas secas, tartas de frutas ♦ Alimentos enlatados ♦ Alimentos secos - harina, pastas, arroz, etc. ♦ Alimentos con alto contenido de azúcar - miel, mermeladas ♦ Condimentos con base ácida - salsa de tomate ketchup, mostaza
<p>Los alimentos parcialmente cocinados deben ser desechados si se estuvo sin electricidad por más de una hora.</p>	<p>Los alimentos parcialmente cocinados pueden ser recalentados rápidamente a 165°F si se ha estado sin electricidad por menos de una hora. <i>Si tiene dudas, deséchelos.</i></p>

Artículos que no sean alimentos: Deseche

Deseche materiales expuestos que no puedan ser limpiados e higienizados eficazmente, incluyendo tostadoras y otros equipos utilizados con los alimentos, artículos de lencería, mobiliario, alfombras, etc.

Seguridad de los Alimentos

1. Limite el acceso de clientes y proveedores a los lugares que no son públicos.
 - ♦ Muchas personas que se enferman.
 - ♦ Polvos o líquidos sospechosos.
 - ♦ Personas no autorizadas.

2. Manténgase vigilante por actividades sospechosas y fuera de lo ordinario.
 - ♦ Muchas personas que se enferman.
 - ♦ Polvos o líquidos sospechosos.
 - ♦ Personas no autorizadas.

3. Proteja los alimentos que están en las mesas de buffet y en los carritos de comida.

4. Inspeccione las mercaderías entregadas por los proveedores.
 - ♦ Polvos o líquidos sospechosos.
 - ♦ Entregas no autorizadas o proveedor que no conoce.

5. Notifique al encargado si ve cualquier actividad o entrega sospechosa.

6. Mantenga cerradas bajo llave las áreas del muelle de descarga y de almacenamiento de alimentos.



Seguridad de los Alimentos

7. Las enfermedades de berán ser registradas en un registro de enfermedad de empleados.

Registro de Enfermedad de Empleados

El Código de Alimentos de Minnesota incluye requisitos para la salud de empleados que manejan alimentos:

1. No permita que empleados que tengan vómitos o diarrea trabajen en el establecimiento.
2. Complete este registro cuando hayan empleados que tengan vómitos o diarrea.
3. Restrinja las actividades de empleados que manejan alimentos que estén enfermos con *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, o Hepatitis A para que no trabajen con alimentos, equipos limpios, utensilios, artículos de lencería o de un solo uso hasta que el Departamento de Salud Pública haya evaluado el potencial de transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos.
4. Llame al departamento de salud de su localidad si un empleado ha sido diagnosticado con:

<i>Salmonella</i>	<i>Shigella</i>
<i>E. coli</i>	Hepatitis A
5. Llame al departamento de sanidad de su localidad si un cliente se queja de tener diarrea o vómitos o de estar infectado con *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, o Hepatitis A.

Fecha que Faltó al Trabajo	Nombre del Empleado	Síntomas/ Enfermedad	¿Diarrea o Vómitos?	¿Fue Visto por un Doctor?	Fecha que Volvió al Trabajo